

Il Fait Soif

Appellation : Côtes du Rhône Rouge

Situation : Taulignan

Rendement : 30 hl/ha

Vignoble : Jeunes vignes de 15 à 30 ans

Assemblage : Grenache (70%), Syrah (30%)

Géologie : Argilo-calcaire

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Macération de 15 jours en cuve béton brut

Vendange partiellement éraflée

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

Elevage : 6 mois en cuve béton

Mise en bouteille : Après Pâques

Petits conseils : A boire dans sa jeunesse sur le fruit, quand il fait soif !

MAXIME-FRANCOIS LAURENT
625, Chemin de Gramenon
26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08
maxime-laurent@domaine-gramenon.fr