

La Papesse

Appellation : Côtes du Rhône Rouge

Situation : Vinsobres, Coteaux Nord de l'appellation.

Vignoble : Vieilles vignes de Grenache (60 ans) conduites en Biodynamie.

Rendement : 30 hl/ha

Géologie : Argilo calcaire

Terrains allant d'argiles et de marnes blanchâtres à des sables et des galets

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Macération de 3 semaines en cuve ciment brut

Vendange entière

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

Limitation de l'usage du SO₂ (maxi 25mg/L SO₂ total)

Elevage : En demi-muids, en jarre en grès et en œuf béton pendant 12 mois

Mise en bouteille : A l'automne

Petits conseils : Patienter au moins trois ans avant ouverture. Passage en carafe conseillé. A garder quelques années dans de bonnes conditions (10 ans)



***Domaine Gramenon
625, Chemin de Gramenon
26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08 / 06 07 57 92 36
contact@domaine-gramenon.fr***