

Poignée de raisins 2025

Appellation : Côtes du Rhône rouge

Situation : A 350m d'altitude sur les côteaux et le plateau de Gramenon sur la commune de Montbrison sur Lez, Sud Vallée du Rhône, FRANCE.

Vignoble : Jeunes vignes de Grenache et de Cinsault (5 à 45 ans) conduites en Biodynamie

Rendement : 35hl/ha

Assemblage : Grenache 85% et Cinsault 15%

Géologie :

Argilo calcaire et sableux selon les parcelles

Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 Ma.

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Macération de 15 jours en cuve béton

Vendange partiellement éraflée

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

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

Elevage : 6 mois en cuve béton

Mise en bouteille : Après Pâques

Petits conseils : A boire dans les 3 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