Gramiller
Frédéric Julien
99 route du stade 84110 Rasteau



CŒUR DE RAISIN

Alicante & grenache

+ *Terroirs & cépages*

Alicantes et grenaches du lieu-dit *Les Ramières* à Rasteau.
Sol caillouteux filtrant en bordure de l'Ouvèze.

+ *Appellation*

Vin de France.

+ *Maturité*

L'alicante et les grenaches sont vendangés à la main et séparément au vue de leur différence de maturité.

+ *Vinification*

Les alicantes, plus précoces ont été vinifiés trois jours avant pressurage.
Les grenaches, vendangés 10 jours plus tard ont été vinifiés huit jours avec les peaux.
Fin des sucres en phase liquide pour les deux cuvées.

+ *Fermentation malolactique*

Ensemencement de la fermentation malolactique avec des lies de syrahs rentrées en début de vendange et dont la malo s'est déclenchée naturelle ment.

+ *Assemblage*

Assemblage et mise au froid pendant une dizaine de jours.

+ *Conditionnement*

Test de tenue à l'air, filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

+ *Dégustation*

Joli nez de fruits rouges frais, fraise, cerise, framboise.
En bouche, sensation de jus de raisin.
Belle fraîcheur.

WWW.DOMAINEGRAMILLER.COM contact@domainegramiller.com Frédéric 06 89 14 32 93