Gramiller
Frédéric Julien
99 route du stade 84110 Rasteau



FRUITS ROUGES

Grenache & syrah

+ *Terroirs & cépages*

Jeunes grenaches en plaine situés à Sainte-Cécile-les-Vignes et syrahs sur un terroir de garrigues à Tulette.

+ *Appellation*

AOP Côtes-du-Rhône.

+ *Maturité*

Les raisins sont vendangés dès que les peaux laissent apparaître des arômes de fruits.

+ *Vinification*

Vinifié séparément en cuve béton, les syrah étant plus précoces que les grenaches.
Levures indigènes.
Légers remontages journaliers.
Décuvaison à 12 jours pour les grenaches et macération de 19 jours pour les syrahs. Dans les deux cas, l'objectif étant de rester sur des tanins fins.

+ *Pressurage*

Pneumatique en mode manuel. Les fins de presse ont été écartées.

+ *Fermentation malolactique*

Elle s'est déclenchée naturellement dans la semaine qui a suivie le décuvage des syrahs ce qui a permis, dans un second temps, l'ensemencement des grenaches.

+ *Assemblage*

Assemblage et mise au froid pendant une dizaine de jours.
Sulfitage à 2 g/hl.

+ *Conditionnement*

Filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

+ *Dégustation*

Arômes de petits fruits rouges, fraise des bois, framboise, groseille.
La syrah amène de légères notes épicées. La chair est tendre.
Jolie fraîcheur.

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