Gramiller
Frédéric Julien
99 route du stade 81110 Rasteau



PRUINE

Grenache, syrah, carignan & mourvèdre

+ *Terroirs & cépages*

Vieux carignans, grenaches et syrahs sur un terroir de garrigues sur la commune de Tulette.

+ *Appellation*

AOP Côtes-du-Rhône.

+ *Maturité*

Stade de maturité médian (pas ou peu de grains en sur-maturité).
vendange manuelle avec tri à la vigne pour les carignans et les grenaches et mécanique avant le lever du jour pour les syrahs.

+ *Vinification*

Vinifié séparément en cuve béton, les syrah étant plus précoces que les grenaches et les carignans.
Légers remontages journaliers pour les deux cuves.
Macération de 19 jours pour les deux cuves de syrah et carignan dans le but d'enrober au mieux les tanins. 11 jours pour les grenaches.

+ *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 et carignans.

+ *Assemblage*

Assemblage et mise au froid pendant une dizaine de jours.

+ *Conditionnement*

Filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

+ *Dégustation*

Au nez fruit dense et délicat de mûre et griotte légèrement confites.
A la dégustation texture soyeuse, fine et délicate soutenue par des tanins fins qui progressivement envahissent la bouche pour finir sur une agréable sensation de fraicheur.

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