Gramiller
Frédéric Julien
99 route du stade 84110 Rasteau



LES MARCELS

Grenache & mourvèdre

+ *Terroirs & cépages*

Grenaches et mourvèdres situés au lieu dit « *Les Marcels* »
sur les premiers coteaux de *la Montagnette* exposés au soleil couchant.
Sol homogène constitué de marne jaune (argile et calcaire) qui a un effet enrobant sur le vin.

+ *Appellation*

AOP Rasteau.

+ *Maturité*

Les raisins sont vendangés dès que les peaux laissent apparaître
des arômes de fruits avec peu de grains en surmaturité dans les grappes.

+ *Vinification*

Une partie des grenaches est vinifiée avec les mourvèdres
(milieu de côteaux). Le haut et le bas de la parcelle sont vinifiés séparément,
ce qui permet un assemblage plus précis sur la cuvée.
Levures indigènes.
Légers remontages journaliers.
Décuvaison à 21 jours pour la cuve de grenaches et mouvèdres
ainsi que celle du haut du côteau.
Décuvaison à 19 jours pour celle du bas du côteau.

+ *Pressurage*

Pneumatique en mode manuel.

+ *Fermentation malolactique*

Ensemencée avec les lies des syrahs plus précoces.

+ *Assemblage*

Assemblage de 100 % de la cuve grenaches/mourvèdres avec 50 %
du haut du côteau et une petite partie de celle du bas.
Relogement de la cuvée en cuve béton pour un élevage de 9 mois.

+ *Dégustation*

Au nez, fraicheur et fruit mur que l'on retrouvent en bouche accompagnés
d'une puissance soyeuse. Belle longueur finissant
sur des tanins frais aux notes d'agrumes.

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