Gramiller
Frédéric Julien
99 route du stade 84110 Rasteau



PLÉNITUDE

Grenache blanc & clairette

+ *Terroirs & cépages*

Grenache blanc et clairette conduits en gobelets palissés sur la terrasse caillouteuse des *plans* à Rasteau.

+ *Appellation*

AOP Côtes-du-Rhône.

+ *Maturité*

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

+ *Vinification*

Pressurage pneumatique en mode manuel, trois rebêches dont la dernière est écartée et vinifiée en barrique.
Débourbage au froid.
Vinification en cuve inox à 17°C pour les clairettes et en amphore pour les grenaches blancs.

+ *Fermentation malolactique*

Le taux d'acide malique étant bas, j'ai laissé faire la fermentation malolactique.

+ *Assemblage*

Assemblage de la barrique (queue de presse), de la cuve et de l'amphore.
Mise au froid à 10 °C pendant une dizaine de jours.

+ *Conditionnement*

Filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

+ *Dégustation*

Au nez, fleurs blanches miellées, poire et notes légèrement réglissées.
En bouche, belle sensation de fraîcheur et note saline.

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