

SIERRA DU SUD 2019 ROUGE

DOMAINE GRAMENON



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Cuvée ensoleillée, sur le fruit, tout en puissance mais cependant doté de tanins équilibrés par une légère acidité.

- Syrah 100%

Accords mets et vins

Ce vin pourra être accompagné de viandes (rouge ou blanche) ainsi que de plats épicés.

Détails

Domaine : Gramenon

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2019

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 12

Appellation : AOP Côtes-du-Rhône

Dégustation

Robe : Rouge grenat

Nez : Sur les fleurs, notes de framboises, de prunes et d'épices

Bouche : Fruité, puissant, frais, tanins équilibrés

Garde : 4 à 6 ans

Température de service : 16° à 18°

Caractéristiques

Terroir : Sol de grès siliceux et coquilliers

Cépage : 100% Syrah

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Macération de 15 jours en cuve ciment brut , fermentation avec levure indigène, léger sulfitage après fermentation malolactique

Elevage : Une partie en cuve, l'autre en barrique pendant 7 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Gramenon, créé en 1978, se situe à MONTBRISON-SUR-LEZ en Drôme provençale, aux premiers contreforts des Préalpes, à 350 m d'altitude. Dans la partie la plus septentrionale des Côtes du Rhône méridionale. L'originalité du terroir de Gramenon vient de la barre calcaire (système tidal) anciennement recouvert par la mer (86 millions d'années). La poussée des Alpes a fait émerger des couches de sables laissées par les marées, une importante présence calcaire, ainsi s'est formé un plateau large de 550 m et bénéficiant d'une légère altitude, alors que les argiles ont été apportées par le système fluvial. La grenache est le cépage le mieux acclimaté à nos latitudes, s'exprimant ici en élégance et fraîcheur. Preuve en est, la présence de nombreuses parcelles de vieilles vignes (de 50 à 120 ans). L'influence cumulée de l'âge des vignes (donc de l'enracinement profond) et du caractère spécifique des sols, confère aux vins un profil particulier et original. Pour perpétuer la qualité exceptionnelle du patrimoine végétal, chaque pied de vigne planté est issu de sélection massale du domaine. Depuis la création en 1978, la vigne a été cultivée de façon naturelle et biologique. Malgré tout, le besoin de nous orienter vers la biodynamie s'est fait ressentir. Les premiers accidents climatiques des années 2000 ayant impacté la vitalité des vieilles vignes, nous avons commencé les pratiques biodynamiques et la certification DEMETER est arrivée en 2010. La dynamisation des sols et le renforcement des défenses de la plante ont été immédiats et très convaincants. Une nouvelle énergie se manifeste dans les parcelles. Chaque lopin est considéré de façon spécifique, avec sa propre identité. Cette vitalité accrue à la parcelle se retrouve dans la qualité des vins. Le choix de la date de vendange est un point crucial et déterminant. La qualité intrinsèque du raisin ne peut s'exprimer qu'avec une vraie maturité. La vendange est exclusivement manuelle avec un tri soigneux.



Plaisirs du vin
Montauban