LA BELLE SORTIE 2019 ROUGE

DOMAINE GRAMENON

Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Un bel équilibre, cuvée printanière qui nous fait du bien !

- Grenache
- Syrah

Accords mets et vins

Charcuterie relevée, viande rouge, plats mijotés et pourquoi pas même pour accompagner un apéritif dînatoire !

Détails

Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes-du-Rhône
Domaine : Gramenon
Millesime : 2019

Dégustation

Nez : Sobre et généreux, fruité et épicé, d'un très bel équilibre
Bouche : Grain fin, frais, légèrement relevé par la syrah
Garde : 3 ans
Température de service : 16° à 18°

Caractéristiques

Terroir : Sols de grés silicieux et coquilliers
Cépage : Grenache 75%, Syrah 25%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Elevage : 6 mois en cuve

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
La-Teste-de-Buch