



IDENTIFICATION

Appellation : Chiroubles
Lieu-dit : La Grosse Pierre
Cépage : 100% Gamay Noir

VIGNOBLE

Exposition : Est
Altitude : 350 mètres
Sol : Granit décomposé sur sol profond
Age des vignes : 50 ans
Surface : 4 ha
Densité de plantation : 9000 pieds/ha
Certifié en Agriculture Biologique depuis 2024 / FR-BIO-01

VINIFICATION

Départ naturel en levures indigènes
Macération «semi-carbonique» en grappes entières
12 jours en infusion avec un remontage par jour
Maîtrise des températures <25 °C
Fermentation Malo-Lactique : 100%
Bactéries indigènes
Vinification sans SO2

ELEVAGE

11 mois en cuve béton
Ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille



DOMAINE de
LA GROSSE PIERRE