FICHE TECHNIQUE

IDENTIFICATION

Appellation : Chiroubles
Assemblage des plus vieilles vignes du lieu-dit «La Grosse Pierre»

Cépage : 100% Gamay Noir

VIGNOBLE

Exposition : Est
Altitude : 350 mètres
Sol : Granit décomposé sur sol profond
Age des vignes : 90 ans
Surface : 1,5 ha
Densité de plantation : 10000 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

409 Route de la Grosse Pierre - 69115 Chiroubles
contact@lagrossepierre.fr / www.domainedelagrossepierre.fr
Pauline Passot – +33 6 73 37 70 06