



### IDENTIFICATION

Appellation : Chiroubles  
Lieu-dit : Aux Craz  
Cépage : 100% Gamay Noir

### VIGNOBLE

Exposition : Sud-est  
Altitude : 460 mètres  
Sol : Roche granitique en décomposition  
Age des vignes : 40 ans  
Surface : 0,90 ha  
Densité de plantation : 8500 pieds/ha

### VINIFICATION

Départ naturel en levures indigènes  
Vinification sans SO<sub>2</sub>  
14 jours en infusion avec un petit remontage par jour  
Maîtrise des températures <25 °C  
Fermentation Malo-Lactique : 100%  
Bactéries indigènes

### ELEVAGE

11 mois d'élevage en cuve béton  
Pas de soutirage  
Ni collé, ni filtré



DOMAINE de  
LA GROSSE PIERRE