



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 SO₂
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