



### 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 :** 80 ans  
**Surface :** 2 ha  
**Densité de  
plantation :** 9500 pieds/ha

### VINIFICATION

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

### ELEVAGE

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



DOMAINE de  
**LA GROSSE PIERRE**