



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

VINIFICATION

Départ naturel en levures indigènes
Vinification sans SO₂
12 jours en infusion avec un petit remontage par jour
Maîtrise des températures <25 °C
Fermentation Malo-Lactique : 100%
Bactéries indigènes

ELEVAGE

8 mois en cuve inox et béton
Pas de soutirage
Ni collé, ni filtré



DOMAINE de
LA GROSSE PIERRE