



### 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  
Certifié en Agriculture Biologique depuis 2024 / FR-BIO-15

### 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