



### 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 :** 90 ans  
**Surface :** 1,5 ha  
**Densité de  
plantation :** 10000 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**