



# GRAMILLER 2022

Grenache & syrah

## + Terroirs & cépages

Grenaches et syrahs situés sur la Montagnette à Rasteau (alt : 250 m) au lieu-dit « *Gramiller* », répartis sur plusieurs parcelles exposées Sud-Sud-Est, entourées de bois où l'on trouve différents types de sols dus aux plissements : grès roses, argiles bleues, galets roulés calcaires qui confèrent au vin de la fraîcheur.

## + Appellation

AOP Rasteau.

## + Maturité

Les raisins sont vendangés dès que les peaux laissent apparaître des arômes de fruits avec peu de grains en surmaturité dans les grappes.

## + Vinification

Vinifié séparément en cuve béton, les syrah étant plus précoces que les grenaches.  
Levures indigènes.  
Légers remontages journaliers.  
Décuvaison à 12 jours pour les grenaches et macération de 19 jours pour les syrahs.

## + Pressurage

Pneumatique en mode manuel.

## + Fermentation malolactique

ensemencée avec les lies des syrahs plus précoces.

## + Assemblage

Assemblage des syrahs et grenaches après malo.  
Relogement de la cuvée en cuve béton pour un élevage de 9 mois.  
Sulfitage à 3 g/hl.

## + Conditionnement

Filtration légère et mise en bouteille en août 2023.

## + Dégustation

Nez dense de framboise, mûre, cade, romarin, thym... garrigue.  
Confirmation du nez en bouche, accompagné d'une belle fraîcheur soutenue par des tanins d'une belle texture pour finir sur des notes de poivre blanc et une belle salinité.