



DOMAINE
DE
GRANAJOLO

“le J”

Granajolo Rouge

A.O.C Vins de Corse Porto-Vecchio



Le vignoble a été planté en 1974 par Monika et André. D'une superficie de 20 hectares, il a toujours été conduit en agriculture biologique, une conviction d'André (1ère certification en 1987).

Il est situé sur des coteaux d'arène granitique à l'extrême sud est de l'île à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio. Il se compose essentiellement de cépages corses qui sont principalement le Niellucciu, le Sciaccarellu et le Vermentinu.



André livra dans un premier temps ses raisins en caves coopératives avant de trouver une cave qui accepta de vinifier son vin en prestation de service avec les contraintes liées au bio.

Après avoir obtenu son diplôme d'œnologue et avoir acquis de l'expérience en vinifiant en France et en Australie, Gwenaële, leur fille, rentra sur le domaine en 2000. C'est avec sa mère Monika, qu'elle monta un projet de cave sur l'exploitation et que le vin 2003 vit le jour dans cette nouvelle cave.



Domaine de Granajolo
La Testa
F-20144 Ste-Lucie de Porto-Vecchio
Corse du Sud
Tél. : +33(0)4 95 70 37 83
Fax : +33(0)4 95 70 37 43
Email : info@granajolo.fr

www.granajolo.fr



Monika & Gwenaële Boucher
et la nouvelle génération...

DOMAINE
DE
GRANAJOLO

“le J” Granajolo Rouge

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Géologie :
décomposition d'arène granitique.
Exposition : NNE/SSW.
Âge : 35 ans (1974)
Densité de plantation :
3300 et 4000 pieds/ha.
Taille : cordon de Royat.
Ebourgeonnage manuel.
Désherbage mécanique,
pas d'utilisation de désherbant.
Protection phytosanitaire :
Soufre mouillable et cuivre.
Pas d'engrais chimique.
Rendements : 20 à 30 hl par hectare.

VINIFICATION :

Sulfitage à faibles doses.
Egrappage, foulage.
Cuverie entièrement inox et contrôle des
températures avec 20°C à la réception de
la vendange puis augmentation progressive
pour arriver à 28°C en fin de cuvaison.
Délestages au cours de la
fermentation alcoolique.
Durée cuvaison : 3 semaines.
Pressurage des marcs avec pressoir
pneumatique alimenté par un tapis.
Incorporation des vins de presse.
Fermentation malolactique.
Elevage : 12 mois en barrique dans
un local climatisé.
Barriques de 1, 2 et 3 ans,
pas de barriques neuves.
Pas de collage. Filtration tangentielle qui nous
permet d'avoir des doses de soufre basses
tout en gardant la stabilité du vin.
Mises en bouteille avec
notre propre machine.
Les vins en bouteille sont stockés dans
une pièce climatisée.



LE VIN : Cuvée produite en petite quantité.

Cépages :

Niellucciu en majorité, Syrah.

Dégustation :

Œil :

Couleur rubis moyenne profonde.

Nez :

Complexe, un bois bien fondu, petits fruits
rouges, épicé, fleurs de maquis.

Bouche :

Savoureuse, tanins bien fondus, la fin de
bouche est moelleuse et persistante.

Conseil de dégustation :

A boire maintenant en l'ouvrant
1 heure avant le repas ou à
conserver jusqu'à 6 ans.

*Se déguste entre 16 et 18°C sur une côte
de bœuf ou un fromage de brebis.*

Vins issus de raisins de l'Agriculture Biologique
Certifiés par Ecocert sas

www.granajolo.fr