



DOMAINE
DE
GRANAJOLO

*Granajolo Rouge
Cuvée Tradition*

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, entra 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

Granajolo Rouge

Cuvée Tradition

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 : 1 à 2 ans en cuve inox dans un
local climatisé pendant la saison chaude.
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 :

Cépages :

Niellucciu.

Dégustation :

Œil :

Couleur rubis peu profonde.

Nez :

Intense de petits fruits rouges, épicé.

Bouche :

Souple et gouleyante, sur les fruits rouges.

Conseil de dégustation :

A boire maintenant ou à conserver
jusqu'à 5 ans.

*Se déguste entre 16 et 18°C sur une
viande rouge, un ragoût ou un fromage
comme la tome corse.*

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

www.granajolo.fr