



DOMAINE
DE
GRANAJOLO

*Granajolo Blanc
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, 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

Granajolo Blanc

Cuvée Tradition

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Géologie :
- décomposition d'arène granitique.
Exposition : NNE/SSW.
Âge : 1988 et 2012
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 : 30 à 40 hl par hectare.

VINIFICATION :

Sulfitage à faibles doses
Pressurage direct avec un pressoir
pneumatique alimenté par un tapis sur lequel
un tri est effectué.
Cuverie entièrement inox et contrôle
des températures.
Débourbage à 8°C et fermentation
entre 16 et 18°C.
Pas de fermentation malolactique.
Elevage sur lies avec bâtonnages
pendant 2 semaines
Elevage : 3 mois en cuve inox.
Filtration tangentielle qui nous permet d'avoir
des doses de soufre basses tout en gardant
la stabilité du vin.
Mises en bouteille en janvier
avec notre propre machine.
Les vins en bouteille sont stockés
dans une pièce climatisée.



LE VIN :

Cépages :

Vermentinu.

Dégustation :

Œil :

Couleur brillante jaune pâle
aux reflets verts.

Nez :

Sur la finesse et l'élégance, agrumes, fruits
exotiques, floral.

Bouche :

Rondeur et fraîcheur. Minérale. Une fin de
bouche persistante sur les fruits blancs.

Conseil de dégustation :

A boire dans les 3 ans.

*Se déguste à l'apéritif entre 8 et 10°C.
L'associer à du poisson grillé tel que le
loup, à la bouillabaisse ou aux volailles.*

Vin BIO
Certifiés par Ecocert sas

www.granajolo.fr