



DOMAINE  
DE  
GRANAJOLO

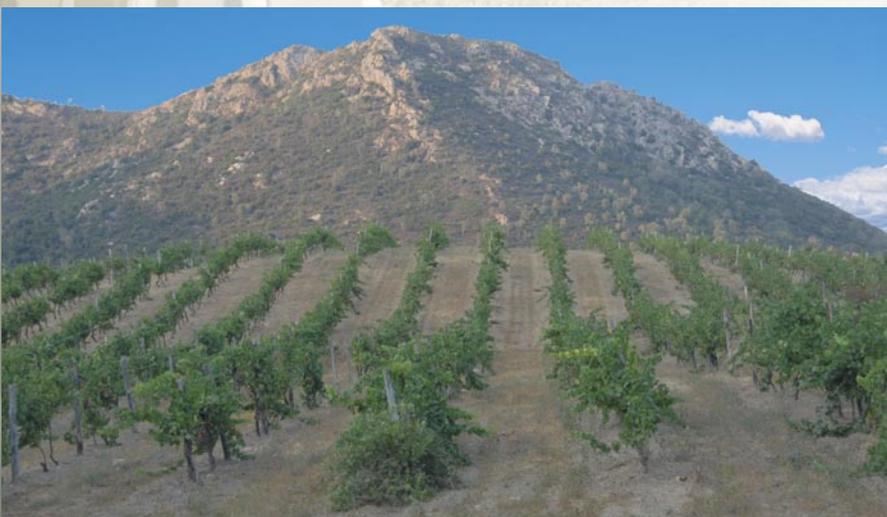
*Granajolo Rouge  
Cuvée Monika*

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](mailto:info@granajolo.fr)

[www.granajolo.fr](http://www.granajolo.fr)



Monika & Gwenaële Boucher  
et la nouvelle génération...

DOMAINE  
DE  
GRANAJOLO

# Granajolo Rouge

## Cuvée Monika

### 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 en majorité, Syrah.

#### Dégustation :

##### Œil :

Couleur rubis profonde à reflets tuilés.

##### Nez :

Intense, typique niellucciu, végétal, minéral,  
petits fruits rouges, épicé.

##### Bouche :

Délicate et onctueuse. Finale longue  
et fruitée.

##### Conseil de dégustation :

A boire maintenant en le carafant  
2 heures avant le repas ou à conserver  
jusqu'à 5 ans.

*Se déguste entre 16 et 18°C sur de la char-  
cuterie corse ou du gibier comme  
le sanglier.*

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

[www.granajolo.fr](http://www.granajolo.fr)