



*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 corse 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 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