



DOMAINE  
DE  
GRANAJOLO

*Granajolo Rosé  
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](http://www.granajolo.fr)



Monika & Gwenaële Boucher  
et la nouvelle génération...

DOMAINE  
DE  
GRANAJOLO

# Granajolo Rosé

## Cuvée Tradition

### CONDUITE DU VIGNOBLE :

Géologie :  
- décomposition d'arène granitique.  
Exposition : NNE/SSW.  
Age : plantée en 2007.  
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 : 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.  
Cuvierie 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, février et mars  
avec notre propre machine.  
Les vins en bouteille sont stockés  
dans une pièce climatisée.



### LE VIN :

#### Cépages :

Sciaccarellu.

#### Dégustation :

##### Œil :

Couleur saumon soutenue.

##### Nez :

Très intense, complexe, mélange de fruits  
rouges (fraise) et fruits exotiques (ananas),  
épicé, minéral.

##### Bouche :

Moelleuse et gourmande. Belle longueur

##### Conseil de dégustation :

A boire dans les 2 ans.

*Déguster entre 8 et 10°C à l'apéritif ou  
sur des crustacés comme les langoustines.  
S'apprécie également avec des cannellonis  
au bruccio (pâtes au fromage de brebis).*

Vin BIO  
Certifiés par Ecocert sas

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