



DOMAINE  
DE  
GRANAJOLO

“le J”

Granajolo Rouge

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  
Email : info@granajolo.fr



Monika & Gwenaële Boucher  
et la nouvelle génération...

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

DOMAINE  
DE  
GRANAJOLO

# “le J” Granajolo Rouge

## CONDUITE DU VIGNOBLE :

Géologie :  
- décomposition d'arène granitique.  
Exposition : NNE/SSW.  
Âge : 2009, 2011, 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.  
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.  
Élevage : 12 mois en barrique dans  
un local climatisé.  
Barriques de 1, 2 et 3 ans,  
pas de barriques neuves.  
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 : Cuvée produite en petite quantité.

### Cépages :

Niellucciu.

### Dégustation :

#### Œil :

Couleur rubis moyenne profonde.

#### Nez :

Complexe, un bois bien fondu, petits fruits  
rouges, épicé, fleurs de maquis.

#### Bouche :

Savoureuse, tanins bien fondus, la fin de  
bouche est moelleuse et persistante.

#### Conseil de dégustation :

A boire maintenant en l'ouvrant  
1 heure avant le repas ou à  
conserver jusqu'à 15 ans.

*Se déguste entre 16 et 18°C sur une côte  
de bœuf ou un fromage de brebis.*

Vin BIO  
Certifiés par Ecocert sas

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