



Domaine de Granajolo

AOP Porto-Vecchio

Le domaine de GRANAJOLO, qui se situe sur la commune de Sainte-Lucie près de Porto Vecchio, il a été créé en 1974 par Monika et André Boucher. Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol d'arène granitique. Aujourd'hui, le domaine repris depuis par leur fille Gwenaëlle s'étend sur 20 hectares, qui bénéficient d'une conduite de la vigne certifiée en agriculture biologique.



Cuvée Rocca Rouge 2021

Notes de dégustation

Œil : Couleur rubis peu profonde.

Nez : Intense de petits fruits rouges, épicé.

Bouche : Souple et gouleyante, sur les fruits rouges.

Vinification

Niellucciu

Fermentation malolactique.

Elevage : 1 à 2 ans en cuve inox.

Durée cuvaison : 3 semaines.

Délestages au cours de la fermentation alcoolique..

75cl - Magnum

3760003280201



Cuvée Rocca Rosé 2023

Notes de dégustation

Œil : Robe saumon clair brillant.

Nez : Fin, minéral et intense d'agrumes (pamplemousse), de pêche, d'épices et de fruits rouges.

Bouche : Sur la fraîcheur et la légèreté.

Vinification

Sciaccarellu

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..

75cl - Magnum

3760003280102



Cuvée Rocca Blanc 2023

Notes de dégustation

Œil : Couleur brillante jaune clair aux reflets verts.

Nez : Frais, agrumes, fruits exotiques, floral.

Bouche : Florale et fruitée très fraîche. Minérale.

Vinification

Vermentinu.

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.

75cl

3760003280300



Domaine de Granajolo

AOP Porto-Vecchio

Le domaine de GRANAJOLO, qui se situe sur la commune de Sainte-Lucie près de Porto Vecchio, il a été créé en 1974 par Monika et André Boucher. Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol d'arène granitique. Aujourd'hui, le domaine repris depuis par leur fille Gwenaëlle s'étend sur 20 hectares, qui bénéficient d'une conduite de la vigne certifiée en agriculture biologique.



Cuvée Monika Rouge 2021

Notes de dégustation

Œil : robe grenat limpide.

Nez : expressif, intense, cerise noire, végétal, minéral, petits fruits rouges, épicé.

Bouche : délicate et onctueuse, une pointe mentholée qui rafraîchit l'ensemble.

Finale longue et fruitée.

Vinification

Niellucciu

Cuaison de 3 semaines en cuve inox

Fermentation à 28°

Elevage 1 à 2 ans en cuve inox

Rendement : 25Hl/Hectare



Cuvée Monika Rosé 2023

Notes de dégustation

Œil : rose marbré.

Nez : riche, complexe, mélange de fruits rouges (fraise) et fruits exotiques (ananas), épicé, minéral.

Bouche : Une attaque fraîche, minérale et savoureuse, une évolution grasse et fruitée.

Un bel équilibre pour un rosé avec de la matière.

Vinification

Niellucciu

Pressurage direct

Fermentation entre 16 et 18°

Elevage sur lies avec batonnage

Rendement : 25Hl/Hectare



Cuvée Monika Blanc 2023

Notes de dégustation

Œil : Couleur brillante jaune pâle aux reflets verts

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

Bouche : Rondeur et fraîcheur. Minéral. Une fin de bouche sur les fruits blancs

Vinification

Vermentinu

Pressurage : direct avec tri sur tapis

Fermentation : entre 16 et 18°

Elevage : sur lies avec bâtonnages

Rendement : 25Hl/Hectare

75cl - 50cl - Magnum

3760003280027

75cl - 50cl

3760003280010

75cl - 50cl - Magnum

3760003280133



Domaine de Granajolo

AOP Porto-Vecchio

Le domaine de GRANAJOLO, qui se situe sur la commune de Sainte-Lucie près de Porto Vecchio, il a été créé en 1974 par Monika et André Boucher. Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol d'arène granitique. Aujourd'hui, le domaine repris depuis par leur fille Gwenaëlle s'étend sur 20 hectares, qui bénéficient d'une conduite de la vigne certifiée en agriculture biologique.

Cuvée Minustellu 2021

Notes de dégustation

Œil : violet pourpre

Nez : parfums de maquis, cassis, mûres, myrte.

Bouche : fraîche et délicate, tanins souples et soyeux, sur les fruits rouges et noirs.

Vinification

Minustellu

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.

Elevage : 1 à 2 ans en cuve inox



75cl

3760003280218

Cuvée Sciaccarellu 2021

Notes de dégustation

Œil : profond, violet

Nez : arômes intenses de fruits rouges, framboises

Bouche : gourmande et ronde, marquée par les fruits rouges

Vinification

Sciaccarellu

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.

Elevage : 1 à 2 ans en cuve inox.



75cl - Magnum

3760003280232



Domaine de Granajolo

AOP Porto-Vecchio

Le domaine de GRANAJOLO, qui se situe sur la commune de Sainte-Lucie près de Porto Vecchio, il a été créé en 1974 par Monika et André Boucher. Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol d'arène granitique. Aujourd'hui, le domaine repris depuis par leur fille Gwenaëlle s'étend sur 20 hectares, qui bénéficient d'une conduite de la vigne certifiée en agriculture biologique.



75cl - Magnum

3760003280034

Le « J » de Granajolo Rouge 2021

Notes de 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

Vinification

Niellucciu - Sciaccarellu

Egrapage, foulage.

Cuve entièrement inox et contrôle des températures avec

20° à la réception de la vendange puis augmentation progressive pour arriver

à 28° en fin de cuvaion. Délestage au cours de la fermentation alcoolique. Durée

de cuvaion de 3 semaines. Pressurage des marcs avec pressoir pneumatique alimenté

par un tapis. Incorporation des vins de presse.

Elevage de 12 mois en barrique de 1,2 ou 3 ans (pas de barriques neuves).



75cl - Magnum

3760003280041

Le « J » de Granajolo Blanc 2022

Notes de dégustation

Œil : couleur jaune dorée à reflets brillants

Nez : puissant sur les agrumes, boisé bien fondu, légère touche de miel

Bouche : fraîche, grasse et soyeuse, minérale, une finale très longue

Vinification

Vermentinu

Sulfitage à faibles doses.

Pressurage direct avec un pressoir pneumatique alimenté par un tapis sur lequel un tri est effectué. Débourage à 8°C.

Fermentation et élevage en barrique pendant 8 mois avec bâtonnages.

Barriques de 300 litres dont 1/3 de neuves.

Pas de fermentation malolactique.



Domaine de Granajolo

AOP Porto-Vecchio

Le domaine de GRANAJOLO, qui se situe sur la commune de Sainte-Lucie près de Porto Vecchio, il a été créé en 1974 par Monika et André Boucher. Le domaine bénéficie d'un terroir composé de sol d'arène granitique. Aujourd'hui, le domaine repris depuis par leur fille Gwenaëlle s'étend sur 20 hectares, qui bénéficient d'une conduite de la vigne certifiée en agriculture biologique.

Cuvée Confidentiel Rouge 2021

Notes de dégustation

Ceil : La robe est rubis soutenu aux reflets tuilés.

Nez : Invitant, complexe, chaud. L'élevage domine légèrement par son apport de notes de fruits à coque, de foin, mais il laisse rapidement place à des parfums variétaux de fruits rouges bien mûres et d'épices...

Bouche : Joli grain, belle texture, très bel équilibre entre fraîcheur et support alcoolique. Les notes de noisettes et de châtaignes douces (eh oui) s'expriment joliment et se mêlent boisé parfaitement maîtrisé. La finale est persistante...

Vinification

Sciaccarellu

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.

Elevage : 5 à 6 mois en barrique de châtaignier.



75cl

3760003280218

Cuvée Confidentiel Blanc 2023

Notes de dégustation

Ceil : couleur brillante jaune pâle aux reflets or et vert

Nez : l'élevage en amphore de gré, étanche, permet de conserver l'éclat du fruit.

Le nez est sur la finesse et l'élégance.

Bouche : la bouche est tendre, minérale complétée par de belles touches de fruits secs et de notes citronnée. La fin de bouche est persistante et marquée par une désaltérante salinité.

Vinification

Vermétinu

Sulfitage à faibles doses

Pressurage direct avec un pressoir pneumatique alimenté par un tapis sur lequel un tri est effectué.

Débourbage à 8°C puis fermentation et élevage en amphore de gré de 500l

Pas de fermentation malolactique.

Elevage sur lies avec bâtonnages réguliers

Elevage : 7 mois en amphore

Filtration tangentielle qui nous permet d'avoir des doses de soufre basses tout en gardant la stabilité du vin.

Mises en bouteille en mai avec notre propre machine. Les vins en bouteille sont stockés dans une pièce climatisée.



75cl