



A.O.C. GIGONDAS ROUGE

Vin en agriculture raisonnée

Superficie : 5,00 ha

Rendement : 16 hl/ha

Terroir : Coteaux sableux.

Cépages : Grenache 85%
Mourvèdre, Syrah 15%

Age des vignes : 50 ans en moyenne, allant jusqu'à 80 ans.

Type de culture :

- Apport d'engrais organique biologique, aucun désherbant, ni insecticide, ni anti-botrytis, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,
- culture totale du sol avec décavaillonnage et binage des pieds,
- ébourgeonnage manuel et maîtrise des rendements par vendange en vert,
- non-irrigation.

Récolte : 100 % manuelle, triée à la parcelle.

Vinification : En vendange entière (non foulée, non éraflée).
Traditionnelle en cuvaison longue thermorégulée. Les différents cépages sont vinifiés ensemble afin d'obtenir une grande complexité aromatique.

Elevage : En foudre et bois neuf pendant 6 à 12 mois en fonction des millésimes.

Personnalité : Notre Gigondas rouge est marqué par son terroir sableux qui lui confère finesse et élégance. Vin racé et velouté à la fois.
Il possède une grande capacité au vieillissement.
A déguster à une t° de 15 à 17°C.

Millésime 2009 : Robe rouge profond aux reflets grenat. Nez aux arômes de bâton de réglisse, de mûre et de griotte, avec une finale mentholée. La bouche offre la fraîcheur de la groseille et de la fraise des bois. Les tanins fondus et soyeux sont présents en fin de bouche. Très bel équilibre.

Accord mets-vin : Viandes rouges (bœuf, agneau) et blanches (porc, veau, lapin), plats en sauce, champignons, desserts au chocolat.