



PALLIEROUDA

AOC GIGONDAS

70% Grenache, 30% Syrah ASSEMBLAGE	50 ANS ÂGE DES VIGNES	_____ MILLÉSIME
--	------------------------------------	--------------------

TERROIR

TOPOGRAPHIE

« La Terrasse ancienne de l'Ouvèze », terre historique de l'appellation Gigondas (120k ans).

SOL

Galets roulés calcaires et matrice sablo-argileuse. Terres connues pour ses Grenaches d'une grande finesse.

ATMOSPHÈRE

Au pied du Village de Gigondas, à l'ombre des Dentelles de Montmirail, sélection d'une parcelle d'un seul tenant, battue par le vent et le soleil.

PARCOURS DES RAISINS

TRAVAIL

Vendanges manuelles en caquettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide, tri manuel, égrainage, puis remplissage des cuves par gravité.

VINIFICATION

En cuves inox, macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaison d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

ÉLEVAGE

Grenaches en amphores de terre cuite, Syrah en vieux fûts de chêne de 450 litres. 18 mois.

NOTES



VIN BIOLOGIQUE

