



LES TERRES

AOC GIGONDAS

95% Grenache, 5% Cinsault ASSEMBLAGE	50 ANS ÂGE DES VIGNES	MILLÉSIME
--	------------------------------------	-----------

TERROIR

TOPOGRAPHIE

« Cône de la Font des Papes » terre historique de l'appellation Gigondas.

SOL

Fragments calcaires non-roulés et matrice sablo-argileuse. Terres de prédilection pour le Grenache.

ATMOSPHÈRE

Au pied du Village de Gigondas, à l'ombre des Dentelles de Montmirail et de la Cave, 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. Cuvaision d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

ÉLEVAGE

12 mois en cuve inox et béton.

NOTES



VIN BIOLOGIQUE

