



APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

LES TERRES

VIGNES Âgées de 50 ans au pied du village de Gigondas, lieu-dit *Les Terres* sur un terroir argilo-calcaire.

CÉPAGES 80 % Grenache, 10 % Cinsault, 10 % Syrah

VITICULTURE

Certification « Agriculture Biologique » à partir de millésime 2022.

VINIFICATION

Vendanges à la main en caquettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage.

Vinification en cuve inox thermorégulée
Macération pré-fermentaire à froid 48 h
Cuvaion d'environ 20-25 jours avec remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

Cuve inox 9 mois.

POTENTIEL DE GARDE

8 - 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat, nez expressif rappelant la griotte et les notes florales de pivoine et de glycine. La bouche est généreuse sur le chocolat et le poivre avec une finale en finesse légèrement épicée sur la cannelle.

