

Gigondas

Vieilles Vignes

Rouge - 2021



Cépages

77 % Grenache
10 % Syrah
10 % Mourvèdre
3 % Cinsault

Terroir

Au pied du village de Gigondas, terrasses de sols pauvres d'argiles rouges caillouteux du quaternaire.

Culture

Méthode de culture raisonnée, respect du sol et de la plante.
Le travail mécanique du sol donne une bonne aération et favorise ainsi la vie microbienne du sol. Le palissage permet une bonne aération et une meilleure maturité de la vendange.
L'ébourgeonnage manuel permet de contrôler le rendement des parcelles.

Vendanges

Attentifs à une maturité optimale des raisins, la vendange est entièrement triée à la main au chai, toute la chaîne de réception de la vendange a été conçue pour respecter l'intégrité de la matière première.

Vinifications

Vinification réalisée en cuves thermo régulées, vendanges légèrement foulées et éraflées.
Remontages, délestages et pigeages permettent d'extraire couleurs et composés phénoliques et le meilleur du terroir
Temps de cuvaison de 25 à 35 jours, à 28 ° maximum.

T° de service : 16-17° C

A consommer dès maintenant avec un potentiel de garde supérieur à 10 ans