



EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux

286 Chemin de Lencieu

84190 Gigondas

Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

lafontdenotredame@orange.fr

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828

GIGONDAS Cuvée Le Bois 2022

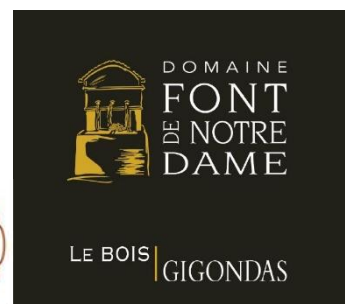
CÉPAGES : Grenache noir : 80%, Syrah : 10%, Mourvèdre : 10%

TYPE Rouge

Production : 2000 bouteilles

Age moyen des vignes : 70 ans

Densité de plantations 3800 pieds/ha



TERROIR : Situé sur des versants sud-ouest, en bordure des Dentelles de Montmirail, le sol est composé de gravier calcaire et de marne. Le vignoble de 7 Ha d'un seul tenant, est composé de vieux gobelets, pour la majorité des Grenaches et des Mourvèdres alors que les Syrahs sont palissées Lieu-dit : le Trignon et Notre Dame des Pallières
Superficie : 7 Ha

VINIFICATION : Traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et longue macération

ELEVAGE : Barrique 225 litres – 1/3 Neuve, 1/3 barrique un vin, 1/3 barrique deux vins durant 10 mois et demi muid 600 litres durant 12 mois puis assemblage.

SPÉCIFICATIONS

Volume de production : 7 hl

Degrés : 14.5°

pH : 3.79

Sucre résiduel (g/l) : 1.24

Label agricole : Haute Valeur Environnementale

Note de dégustation : Ce vin revêt une robe d'un beau rouge sombre profond et limpide. Le nez est puissant et doux, se développant sur des fragrances de fraises écrasées, de figues, et de notes de garrigue. Le tout enveloppé par des arômes de bois camphré ajoutant une note de cacao et de vanille. La bouche est concentrée et ample. Les tanins sont encore serrés mais très beau. C'est un vin à garder quelques années pour déguster à son apogée.

Garde : jusqu'à 10 ans

Accord : A déguster accompagné d'un agneau aux amandes, d'une daube de sanglier ou de fromages corsés.

Conditionnement : Bouteille 75 cl- Magnum 150 cl