



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 Mas 2022

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

TYPE Rouge

Production : 8500 bouteilles

Rendement : 32 hl/ha

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. Passage en barrique pour 20% durant 8 mois.

ELEVAGE 90% en cuve béton 10% en barrique.

SPÉCIFICATIONS

Volume de production : 65hl

Degrés : 14.5%

pH : 3.81

Sucre résiduel (g/l) : 1.62

Label agricole : Haute Valeur Environnementale

Note de dégustation : Belle couleur rouge carmin aux reflets améthyste. Le nez est expressif et complexe, il révèle des arômes de fruits rouges et noirs, soutenus par des notes de thym et d'amande. La bouche présente un parfait équilibre, à la fois concentrée mais avec beaucoup de fraîcheur. La structure tannique est très présente tout en.

Garde : jusqu'à 10 ans

Accord : Gibier, Gigot piqué d'ail, fromages de caractère

Conditionnement : Bouteille 75 cl- Magnum 150 cl