

# Domaine de Gigognan

804 chemin du Petit Gigognan

84700 Sorgues



## FICHE PRODUIT

*Côtes du Rhône rouge « La Vache »*



**Terroir :** Sorgues sur une superficie de 1 hectare. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

**Nature :** Sablo-limoneux avec des argiles en profondeur.

**Rendement :** 40 hl / ha.

**Cépages :** 10% mourvèdre, 20% syrah, 5% cinsault et 65% grenache.

**Méthode de vinification :**

Éraflage des grappes. Vinification séparée des cépages, méthode traditionnelle.

**Vieillessement :**

Assemblage des cépages et mise en bouteilles au printemps suivant la récolte.

**Degré :** 14°

**Conservation :** 1 à 5 ans.

**Caractéristiques :**

Jeune, il révèle des parfums de garrigue qui, avec un ou deux ans, laissent place à un vin bien équilibré et complexe en bouche avec une bonne persistance aromatique. À boire à température. Vin certifié par Ecocert.

## Contact

Sophie Vache +33.(0)6.14.39.09.23 / [contact@domainedegigognan.fr](mailto:contact@domainedegigognan.fr)

[www.domainedegigognan.fr](http://www.domainedegigognan.fr)