

Domaine de Gigognan

804 chemin du Petit Gigognan

84700 Sorgues



FICHE PRODUIT

Côtes du Rhône rouge « Le Rouge selon Sophie »



Terroir : Sorgues sur une superficie de 1,5 hectare. L'âge moyen des vignes est de 30 ans

Nature : Sablo-limoneux avec des argiles en profondeur où l'on trouve également des sillons de galets roulés

Rendement : 40 hl / ha.

Cépages : 50% grenache, 50% syrah.

Méthode de vinification :

Éraflage des grappes. Vinification séparée des deux 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 arômes de fruits rouges qui, avec un ou deux ans, laissent place à un vin bien équilibré et élégant en bouche avec une bonne persistance aromatique. Les tanins souples permettent de le déguster légèrement frais. Vin produit et vinifié en agriculture biologique, certifié par Ecocert..

Contact

Sophie Vache +33.(0)6.14.39.09.23 / contact@domainedegigognan.fr

www.domainedegigognan.fr