



# 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](mailto:lafontdenotredame@orange.fr)

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

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828

## GIGONDAS Cuvée Le Bois 2020

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

**TYPE** Rouge

**Production** : 1800 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 8 mois

### SPÉCIFICATIONS

Volume de production : 7 hl

**Degrés** : 15°

**pH** : 3.69

**Sucre résiduel (g/l)** : 1.3

**Label agricole** : Haute Valeur Environnementale

**Note de dégustation** : Robe d'un rouge profond, nez complexe, sur les fruits noirs, la vanille et le tabac, avec un second nez

légèrement toasté. La bouche est ample et bien équilibrée, les tanins, d'une belle finesse, accompagnent de doux arômes boisés et fruités.

**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