



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL LA FONT DE NOTRE DAME - Domaine la Font de Notre Dame

Cuvée

Le Mas

Appellation

AOC Gigondas

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

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

EN BREF

Nombre de cols : 8400 cols rendement : 32 hl/ha âges moyen des vignes : 60 ans densité de plantation : 3300 pieds/ha

PRÉSENTATION

Terroir

Situé sur des versants sud-ouest en bordure des Dentelles de Montmirail, le sol est composé de gravier calcaire et de marnes. Le vignoble de 7 Ha d'un seul tenant est composé de vieux gobelet pour la majorité du Grenache et Mourvèdre alors que la Syrah est palissée

Lieu-dit : Le Trignon et Notre Dame des Pallières

Vinification

Traditionnelle en cuve béton

avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et longue macération

Élevage

90% en cuve béton

10% en barrique

CONSEILS

Potentiel de garde

5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

Aspect visuel

Belle couleur rouge carmin aux reflets améthystes.

Au nez

Le nez est expressif et complexe, il révèle des arômes de fruits rouges et noirs, soutenus par des notes de thym et d'amande

En bouche

La bouche présente un parfait équilibre, à la fois concentrée mais avec beaucoup de fraîcheur. La structure tannique est très présente tout en délicatesse

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 15 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7 ha

Âge moyen des vignes: 60 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 60 hL

Sucre résiduel: 1.62 g/l

pH: 3.81

Acidité volatile: 0.36 g/l

Acidité totale: 2.88 g/l

SO2 free: 24 mg/L

SO2 total: 72 mg/L

