



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

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

Cuvée

Le Bois

Appellation

AOC Gigondas

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

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

EN BREF

DOMAINE LA FONT DE NOTRE DAME CRÉE EN AVRIL 2016

Fermentation malolactique: oui Mode de vendange: manuelle Volume de production: 65hl Rendement : 28 hl/ha Disponible en Magnums

PRÉSENTATION

Le millésime

PALMARÈS

Médaille Or : Concours des Vignerons Indépendants

Médaille Argent : Concours des Vins d'Orange

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 gobelets, pour la majorité des Grenaches et des Mourvèdres alors que les Syrahs sont palissés

Lieu-dit : le Trignon et Notre Dame des Pallières

Vinification

Traditionnelle.

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

Élevage

100% en foudre

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

Aspect visuel

Ce vin revêt une robe d'un beau rouge sombre profond et limpide

Au nez

1/2



Le nez est puissant et doux, se développant sur des fragrances de fraises écrasées, de figues, et de notes de garrigue

En bouche

. Le tout enveloppé par des arômes de bois camphré ajoutant une note de cacao et de vanille. La bouche est concentrée et ample. Les tanins sont encore serrés mais très beaux. C'est un vin à garder quelques années pour déguster à son apogée. Frais et fruités.

Accords gourmands

A déguster accompagné d'un agneau aux amandes, d'une daube de sanglier ou de fromages corsés.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14.5 % 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: 70 ans

Volume de production: 60hL

Sucre résiduel: 1.24 g/l

pH: 3.79

Acidité volatile: 0.45 g/l

SO2 free: 27 mg/L

SO2 total: 76 mg/L