

DOMAINE DE LA JAUFRETTE

GIGONDAS Rouge 2010



Terroir : Coteaux sableux.

Cépages : Grenache 85 %,
Mourvèdre, Syrah 15 %.

Age des vignes : 50 ans en moyenne, allant jusqu'à 100 ans.

Culture : - Apport d'engrais organique biologique, aucun
Agriculture raisonnée désherbant, ni insecticide, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,
- culture du sol en totalité,
- ébourgeonnage manuel et maîtrise des rendements par vendange en vert,
- non-irrigation.

Récolte : 100 % manuelle, triée à la parcelle.

Vinification / En vendange entière (non foulée, non éraflée).
Elevage : Vinification traditionnelle en cuvaison longue thermorégulée.
Les différents cépages sont vinifiés ensemble afin d'obtenir une grande complexité aromatique.
Elevage en foudre et bois neuf pendant 6 à 12 mois en fonction des millésimes. Bouchon en liège naturel.

Personnalité : Vin marqué par son terroir sableux qui lui confère finesse et élégance.
Vin racé et velouté à la fois.
Il possède une grande capacité au vieillissement.
A déguster à une t° de 15 à 17°C.

Millésime 2010 : Robe rubis profond. Nez fin et frais, à dominantes de fruits rouges et de senteurs de sous-bois.
Les fruits confiturés (framboise, groseille, pruneau) se retrouvent en bouche. Les tanins sont présents mais soyeux.
Vin généreux et élégant.

Accord mets-vin : Viandes rouges (bœuf, agneau) et blanches (porc, veau, lapin), plats en sauce, champignons, desserts au chocolat.