

# DOMAINE DE LA JAUFRETTE

## GIGONDAS Rouge 2011



**Terroir :** Coteaux sableux.

**Cépages :** Grenache 85 %, Mourvèdre 8 %, Syrah 7 %.

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

**Culture :** - Apport d'engrais organique biologique, aucun désherbant, ni insecticide, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,  
**Engagement vers l'Agriculture Biologique** - 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 / Elevage :** En vendange entière (non foulée, non éraflée).  
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 2011 :** Robe grenat aux reflets rouges.  
Nez végétal frais et délicat.  
L'attaque en bouche est vive puis dévoile un vin rond et fin, avec un bouquet complexe de fruits rouges.  
Vin charnu et gourmand.

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