

DOMAINE DE LA JAUFRETTE

GIGONDAS Rouge 2012



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
dés herbant, 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 2012 : Robe grenat profond. Nez végétal, puissant et
aromatique, dévoilant des parfums de fruits mûrs et
de réglisse. La puissance et le bouquet aromatique se
retrouvent dans une bouche charnue, étayés par une
belle fraîcheur et une juste acidité. Les tanins, soyeux
et enrobés, persistent en fin de bouche. Un Gigondas
harmonieux, digne représentant de l'appellation !

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