

Les Pallières DOMAINE

Gigondas Terrasse du Diable



CÉPAGES:

Grenache Noir 90%, Mourvèdre 5%, Clairette 5%.

SOL:

Eboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail.

VIGNIFICATION/ELEVAGE:

Vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 30 jours en cuves béton et cuves bois sous températures contrôlées. 20 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Age des vignes: 45 ans en moyenne

DEGUSTATION:

Oeil: Belle robe rubis intense.

Bouche: Mineralite et fraîcheur.

GRAPE VARIETIES:

Grenache Noir 90 %, Mourvèdre 5%, Clairette 5%.

SOIL:

Scree of limestone rocks from the Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION / AGEING:

Manual harvest with double sorting in the vineyard, followed by a third sorting in the cellar, light crushing and selective destemming, traditional fermentation of 25 to 30 days in concrete and wooden vats at controlled temperatures. 20 months in French oak barrels of 60 hectoliters. Bottling without fining or filtration.

Age of vines: 45 years on average

TASTING:

Colour: Beautiful intense ruby color.

Mouth: Mineralite and freshness.