

Domaine Notre Dame des Pallières



GIGONDAS «Les Mourres»

CEPAGES

Grenache 80% - Mourvèdre 10% - Syrah 10%

TERROIR

Les vignes de Gigondas se lovent sur les coteaux de la petite vallée du Trignon, au micro climat aux nuits fraîches propice à la vigne : l'exposition sud-ouest leur permet de profiter du soleil couchant sur la Vallée du Rhône. Les nuits sont fraîches et aérées, ce qui favorise la mutation lente du raisin. Le sous-sol de gravier calcaire, très pauvre, a l'avantage de bien drainer les eaux de pluie.

(Alluvions fluviales des moyennes terrasses datant du Riss.)

VINIFICATION

La sélection de vieilles vignes est vendangée manuellement, 80% des grappes sont ensuite éraflées. Les raisins restent en cuve plus de 30 jours, au cours desquels, remontage et délestage se succèdent avec une maîtrise de température (maxi 30°) ; puis soutirage et pressurage des marcs dont le vin dit : « de presse » est écarté ; malo faite l'élevage se fait en cuve béton pour 80% et en foudre pour 20%.

NOTES DE DEGUSTATION

Jolie couleur grenat intense à reflets ambrés. Le nez est riche, avec des notes de fruits rouges mûrs, des notes kirschées, des notes d'épices, de réglisse. La bouche est concentrée et ample, charnue avec des tanins fins, soyeux, une grande longueur en finale.

CONSEILS DU SOMMELIER

Accords culinaires : cuisine de terroir, lapin aux herbes de garrigue, civet de sanglier.

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : 10-15 ans

Julien & Claude ROUX
06.11.56.17.82 / 06.22.21.68.36
contact@pallieres.com
www.notredamepallieres.com

