



AOP GIGONDAS

Domaine des Pasquiers



Cépages : Grenache 50%, Syrah 50%

Age des vignes : 30 à 60 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 35 hl/ha

Vinification: Lutte raisonnée avec travail du sol mécanique et fumure organique.

Eraflage total avec fermentation de 24 jours en cuve en béton à une température de 30°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 9 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés ensemble. Filtration avant mise en bouteilles.

Titre alcoométrique : 14% Vol.

Dégustation :

Couleur rouge profond, nez avec des arômes épicés, vin puissant et complexe.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages.