



APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE
PALLIEROUDA

MILLÉSIME 2019

ALCOOL 15°

VIGNES Vignes de 60 ans d'âge sur les plateaux au pied du village de Gigondas, lieu-dit *Pallierouda* sur le terroir de Le Côte de la Font des Papes – sol calcaire, caillouteux, marneux.

CÉPAGES 70 % Grenache, 30 % Syrah

VITICULTURE

Certification « Agriculture Biologique » à partir du millésime 2022.

Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg, tri manuel sur la table de tri puis éraflage.

VINIFICATION

En cuve inox thermorégulée.

Macération pré-fermentaire à froid 48 h.

Environ 20 jours de cuvaison avec remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

Le Grenache est élevé en jarres en terre cuite de 750 L et, la Syrah, en fût de chêne de 450 L de la maison Chassin pendant 18 mois.

POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus.

NOTE DE DÉGUSTATION

Des notes de torréfaction rappelant le moka. Une bouche veloutée rappelant la confiture de fraise et le réglisse. Une finale soyeuse, longue et élégante.

