

# Domaine Notre Dame des Pallières



## GIGONDAS «Bois des Mourres»

### CEPAGES

Grenache : 80% - Mourvedre 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 terminée, l'élevage se fait durant 10 mois dans des barriques en chênes français (1/3 neuve, 1/3 de « 1 vin », 1/3 de « 2 vins »)

### NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est intense et riche, avec des notes de cacao, de cerise kirschée, de poivre, de tabac. Très belle rondeur en bouche, avec beaucoup de sucrosité, des tanins bien enrobés et une grande longueur en finale, sur des notes de moka, de torréfaction et de fruits mûrs.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Accords culinaires : civet de Chevreuil, truffes, magret de canard aux figues

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : 10-15 ans

