Vignobles Brunier Domaine des Pallières Gigondas "Racines" rouge 2018

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2018
Appellation: Gigondas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Racines
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Peut-être ce qui se fait de mieux à Gigondas. La cuvée “Racines”, provenant des plus vieilles vignes du domaine des Pallières (l'autre propriété de la famille Brunier, avec le domaine du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape), possède le velours, la profondeur et l’harmonie du vieux grenache lorsqu’il est cultivé sur des terroirs raffinés. Son potentiel de vieillissement est très important, le facteur principal étant l’équilibre.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

commentaires sur ce :

Domaine des Pallières Gigondas "Racines" 2018

Fiche technique rédigée par le domaine:

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : extrême nord de l'appellation, coteaux terrasses exposés nord-ouest. Cette sélection parcellaire provient du lieu-dit Les Pallières, à 250 m d'altitude en moyenne.

SUPERFICIE : le domaine compte 135 ha d'un seul tenant dont 25 plantés en vigne et 110 en bois (pins et chênes). Pour l'assemblage "Racines", environ 60 % de la surface du vignoble sont utilisées.

SOL ET SOUS-SOL : le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

CÉPAGES : grenache noir 80 %, syrah - cinsault 15 % (complantés), clairette 5 %.

ÂGE DES VIGNES : 70 ans de moyenne.

VINIFICATION : 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. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.
Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : la cuvée "Racines", provenant des plus vieilles vignes du domaine, possède le velours, la profondeur et l'harmonie du vieux grenache lorsqu'il est cultivé sur des terroirs raffinés. Son potentiel de vieillissement est très important, le facteur principal étant l'équilibre.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.