



RÉSERVE MONT-REDON

GIGONDAS ROUGE

SITUATION

Les parcelles sont situées sur les lieux dits de « Pallière et Pied-Gu » ainsi que « Notre-Dame-des-Pallières » au Nord de l'appellation Gigondas.

SOLS

Les vignes de Pallière et Pied-Gu sont implantées sur un terroir argilo-calcaire agrémenté d'éboulis calcaires sur les hauteurs de la parcelle. Sur le lieu-dit de Notre-Dame-des-Pallières, le terroir est sablo-limoneux en bas de coteau et calcaire sur les hauteurs.

CLIMAT

Pallière et Pied-Gu sur les hauteurs (300m) est exposé Nord et bénéficie d'un climat frais qui conduit les raisins vers une maturation lente. Les coteaux de Notre-Dame sont exposés au Sud.

VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges entières pour les raisins de Pallière et Pied-Gu et éraflage intégral des fruits de Notre-Dame. Macération d'environ 25 jours assurant une extraction maîtrisée des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, 60% est élevé en pièces bourguignonnes de 228 l de 1 à 3 vins, l'autre partie étant gardée en cuves. Puis les lots sont assemblés avant la mise en bouteilles qui a lieu 16 mois environ après la récolte. Les vins une fois embouteillés reposent au moins quelques mois en nos caves avant toute expédition.

CONSOMMATION

Notre Gigondas rouge 2017 peut s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges, de garrigue et d'épices mais peut se garder 8 à 10 ans. Idéal avec des viandes rouges, du gibier ou des fromages de vache affinés.



ENCEPAGEMENT

85% Grenache
9% Syrah
6% Mourvèdre

Vignes de plus de 70 ans
Edition limitée : 9500 bouteilles