



DOMAINE SANTA DUC
FAMILLE GRAS - VIGNERONS À GIGONDAS & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AUX LIEUX-DITS GIGONDAS



Ce vin reflète l'ensemble de notre vignoble à Gigondas. Il trouve son caractère dans la diversité de huit lieux-dits différents, exprimé à travers quatre cépages rhodaniens. Chaque lieu-dit apporte sa personnalité et sa complémentarité.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Parcelles implantées exclusivement sur la commune de Gigondas, dans 8 lieux-dits différents qui donnent le nom à cette cuvée.

SUPERFICIE : 7 hectares.

GÉOLOGIE : Sables riches en argiles rouges chargés en cailloutis calcaires issus du cône colluvionné de la Font des Papes sur les lieux-dits : Les Hautes Garrigues, Les Carbonnières, Les Rocassières, Les Routes.

Sables riches en argiles rouges chargés en cailloutis calcaires et marnes issus des cônes colluvionnés de la Font des Papes et du Trignon sur le lieu-dit : Santa Duc.

Sols riches en matériaux fins, à galets roulés gris, argiles et sables avec influence de la terrasse de l'Ouvèze et dans une moindre mesure du Cône de la Font des Papes au lieu-dit : Les Pailleroudas.

Marnes bleues du Pliocène, fin du Tertiaire sur le lieu-dit : Goujard et Plane.

Sols de marnes grises du Crétacé, très riches en calcaire sur le lieu-dit : Clos Derrière Vieille.

CULTURE : Agriculture Biologique, certifiée Ecocert et Biodynamique, certifiée Demeter.

CÉPAGES : Grenache 75%, Mourvèdre 13%, Syrah 10%, Cinsault 2%.

ÂGE DES VIGNES : 40 ans de moyenne.

VENDANGES & VINIFICATION : Vendange manuelle en caisses avec tri à la vigne, suivi d'un second sur table de tri. Égrappage partiel. Le pourcentage de raisins égrappés est décidé en fonction du millésime et des parcelles. Encuvage par gravité avec respect total de l'intégrité du raisin. Fermentation de 20 à 30 jours en cuves inox sous températures contrôlées. Deux longs remontages quotidiens. Pigeage décidé à la dégustation. Pressurage en pressoir pneumatique. Fermentation malolactique en cuve. Clarification des vins en cave durant l'hiver. Mise en élevage au printemps.

ÉLEVAGE : 18 mois en foudres de chêne Stockinger de 36 hectolitres et en jarres en terre-cuite de 8 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

PERSONNALITÉ : Marqué par le fruit et des essences végétales nobles dans sa jeunesse, il entreprend habituellement une lente évolution vers des notes d'épices au cours de quelques années de garde.