



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

LES AUBES VACQUEYRAS



SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Parcelles implantées exclusivement aux lieux-dits Les Aubes et La Ponche à Vacqueyras.

SUPERFICIE : 1,5 hectares.

GÉOLOGIE : Sol de sables du piémont issus de l'érosion de safre Miocène avec présence de micas empruntés à des roches éruptives du cœur des Alpes, très faible pourcentage d'argile au lieu-dit Les Aubes.

Sol à la matrice sableuse dominante charriés du piémont, liée à de fines particules argileuses issues du Cône de la Font des Papes au lieu-dit La Ponche.

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

CÉPAGES : Grenache 80%, Syrah 20%.

ÂGE DES VIGNES : 60 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 presseur 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 : Les vins qui naissent dans ces lieux-dits s'expriment avec élégance et finesse, signature du Grenache sur sables.