



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

## *LE PIED DE BAUD* CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Parcelle implantée exclusivement au lieu-dit Le Pied de Baud au Nord de Châteauneuf-du-Pape sur les pentes du plateau des Brusquières. Entourée de bois, les vignes contemplant le chêne centenaire et le vieux puits.

**SUPERFICIE :** 1 hectare.

**GÉOLOGIE :** Sol à la matrice sablo-argileuse présentant un pourcentage d'argile important. Le versant est maquillé par des galets roulés provenant de la vieille terrasse, enveloppés dans une matrice calcaire provenant des Safres.

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

**CÉPAGES :** Complantation en pieds mêlés de Grenache 80%, Mourvèdre 15%, Cinsault 10%.

**ÂGE DES VIGNES :** 90 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 ce lieu-dit s'expriment à travers leur équilibre entre les saveurs épicées, leur muscle et leur mâche.