



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

## *LES QUATRE TERRES* CÔTES-DU-RHÔNE



**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Parcelles implantées sur les communes de Vacqueyras et Rasteau classées en Cru, mais aussi Roaix et Séguret classées en Côtes-du-Rhône Villages. C'est cet assemblage qui a donné le nom de la cuvée « Quatre Terres ».

**SUPERFICIE :** 6 hectares.

**GÉOLOGIE :** Sol de sables du piémont issus de l'érosion de safre Miocène sur les parcelles de Vacqueyras et de Roaix.  
Sol argilo-calcaire des terrasses alluviales à Séguret.  
Sol calcaires rouges sur grès de l'ancienne terrasse de l'Ouvèze à Rasteau.

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

**CÉPAGES :** Grenache 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, Carignan & Cinsault 5%.

**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 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 des arômes floraux, des notes de fruits rouges et noirs et de garrigue. La trame tannique est pure et élégante.