



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

LES SAINTES VIERGES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Lieu historique de notre implantation dans l'appellation, nous avons une affection particulière pour ce terroir.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Parcelle implantée exclusivement au lieu-dit Les Saintes Vierges à l'Est de Châteauneuf-du-Pape.

SUPERFICIE : 1,2 hectares.

GÉOLOGIE : Sol de sables crus, très quartzeux, riche en micas et débris de coquille issus de Sable Miocène.

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

CÉPAGES : Complantation en pieds mêlés de Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Counoise 10%.

ÂGE DES VIGNES : 70 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 : Le bien-être des vieilles vignes s'exprime à travers les vins qui naissent dans ce lieu-dit reflétant l'harmonie, les délicates notes florales et les saveurs épicées du vin, marqué par une structure tannique à l'image du lieu.