

FAMILLE GRAS  
VIGNERONS



PROPRIÉTAIRES  
DEPUIS 1874

# DOMAINE SANTA DUC

## Clos des Hospices GIGONDAS



Acquis par la famille Gras en 1994, le Clos des Hospices est alors quasiment à l'état d'abandon. À force de foi et de travail acharné, les terrasses sont réhabilitées et mises en valeur.

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Parcelles implantées exclusivement sur les côteaux de Gigondas, au delà des anciens Hospices et de l'église du village. À 350 mètres d'altitude, la vigne se cultive ici sur de longues terrasses étroites, épousant la morphologie du paysage et des roches calcaires. Le vignoble exposé Nord-Ouest est entouré de bois apportant fraîcheur et biodiversité.

**SUPERFICIE :** 0,88 hectares.

**GÉOLOGIE :** Sols de marnes grises du Crétacé, très riches en calcaire, permettant un enracinement profond. Les marnes jouent un rôle important en réserve hydrique, en sels minéraux et oligo-éléments.

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

**CÉPAGES :** Clairette 90%, Bourboulenc 10% en sélection massale

**ÂGE DES VIGNES :** 30 ans de moyenne.

**VENDANGES & VINIFICATION :** Vendange manuelle en caisses avec tri à la vigne, suivi d'un second sur table de tri. Pressurage en pressoir pneumatique en grappes entières. Débourage statique léger d'une nuit à froid. Soutirage vers le Chai en sous-sol. Fermentation en pièces sans contrôle de température avec bâtonnages quotidiens.

**ÉLEVAGE :** 10 mois sur lies totales en pièce de plusieurs vins. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

**PERSONNALITÉ :** Les vins qui naissent dans ce lieu-dit s'expriment à travers un bouquet aérien et de délicates notes florales. Portés par une fraîcheur minérale et une trame finement dentelés qui traduisent la forte proportion de calcaire présente dans les marnes. Une expérience gustative précieuse qui démontre pleinement l'habileté de la nature à lier un vin à ses origines.