



Les Pigières

A.O.P Gigondas rouge

Situation : Vignoble localisé sur la commune de Gigondas, sur des terres de marnes argileuses et de garrigue.

Cépages : 60% Grenache, 35% Mourvèdre, 5% Syrah

Vignoble : culture traditionnelle et travail du sol mécanique planté sur 1,25 ha.

Rendement : 35 hl/ha

Vendange et vinification : vendange manuelle éraflée, cuvaison de 25 à 30 jours. Remontages journaliers.

Élevage : cuve béton pendant 10 mois.

Production : environ 6000 bouteilles.

Dégustation : robe rubis, aux arômes de fruits noirs très murs, légèrement épicé en fin de bouche. C'est un vin corpulent mais des tannins soyeux lui apportent de la finesse. A déguster sur des viandes rouges, gibiers et fromages. A garder de 3 à 8 ans ou plus...



Domaine Font Sarade

801 Route de Violès 84190 Vacqueyras

Tel : 04.90.65.82.97

www.fontsarade.fr infos@fontsarade.fr