



DOMAINE DES BOSQUETS

GIGONDAS

COTES DU RHONE VILLAGES ROUGE 2018

TERROIR/CEPAGES:

Grenache et Syrah sur argiles et marnes sableuses.

MICROCLIMAT:

Plaine – ensoleillement généreux.

PRODUCTION:

Rendement 23 HL/Ha - 6600 bouteilles 75 - Degré 14.5%

VENDANGE:

100% Manuelle - Eraflage 80% + foulage + encuvage par gravité.

VINIFICATION:

Cuvaison parcellaire longue (32 jours) en 3 phases :
Macération pré fermentaire à froid
Fermentation alcoolique à 28°C, avec délestages en début de FA
Macération-infusion, avec brassage des lies et remontages.

ELEVAGE:

12 mois en cuve béton.

DEGUSTATION:

Une robe sombre aux reflets violette. Un nez intense sur les fruits noirs bien mûrs, accompagné de notes florales et de petites épices.

POTENTIEL:

Abordable sur la jeunesse. Garde de 5 à 8 ans

CONSEILS DE SERVICE :

Servir dans de grands verres, à 17/18°C. Parfait sur un filet mignon, un suprême de caille, un rôti ou un gigot d'agneau, des magrets, ou un bœuf braisé.

Julien Bréchet

Domaine des Bosquets -2 Chemin des Bosquets - 84190 Gigondas - France

Tel : +33. (0)4.90.65.80.45 – Site web : www.domainedesbosquets.com - Email: secretariat@domainedesbosquets.com