



DOMAINE DES BOSQUETS

GIGONDAS

« RESERVE » ROUGE 2018

TERROIR/CEPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault sur marnes calcaires d'altitude, cailloutis et sables.

MICROCLIMAT:

Altitude moyenne 350 m. Exposition Ouest à Nord-Ouest.

PRODUCTION:

Rendement 16 HL/Ha - 34000 bouteilles 75 CL et 400 Magnums – Degré 14.5%

VENDANGE:

100% Manuelle - Eraflage partiel (70%) + foulage + encuvage par gravité.

VINIFICATION:

Cuvaison parcellaire (32 jours) en 3 phases :

Macération pré fermentaire à froid

Fermentation alcoolique à 28°C, avec délestages en début de FA

Macération-infusion longue, avec brassage des lies et remontages.

ELEVAGE:

12 mois d'élevage en fût de 228/500/600 L & foudre + un 2^{ème} hiver en cuve béton brut.

DEGUSTATION:

Une robe grenat profond. Un nez épanoui de fruits noirs, de fraise des bois, de cacao, de violette et de zan.

Une bouche dense, structurée et racée, étirée par sa salinité en finale.

POTENTIEL:

Longue garde. 15 ans et plus...

CONSEILS DE SERVICE :

Servir dans de grands verres à 16°C. A carafier dans les premières années.

A déguster avec une Côte de bœuf & un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

PRESSE:

93-95/100 Robert Parker

92-94/100 Jeb Dunnuck

17/20 Jancis Robinson

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