

Domaine Notre Dame des Pallières
"Les Mourres" Gigondas AOC
Cotes du Rhone FRANCJA

czerwone wytrawne

Gigondas jest regionem winiarskim ograniczonym do gminy o tej samej nazwie w departamencie Vaucluse, w południowej dolinie Rodanu. 6 stycznia 1971 gmina wydzieliła się z AOC Côtes du Rhône-Villages i uzyskała status samodzielnej apelacji AOC. Produkuje się tu głównie wina czerwone, wina różowe stanowi 2%. Obszar uprawy rozciąga się u stóp skalistego pasma Dentelles de Montmirail, na około 1300 ha. Winnice rozciągają się na żwirowych tarasach, przemieszanych z czerwoną gliną. Winnice leżą w zasięgu mistralu. Klimat jest zbliżony do śródziemnomorskiego, co odróżnia region od północnych sąsiadów, będących bardziej pod wpływem klimatu kontynentalnego. Granicę stanowi niewielki masyw górski Dentelles de Montmirail, który dzieli obszar upraw na dwie odrębne strefy: na południe od masywu jest często upalnie, zaś na północ temperatury są bardziej wyrównane. Na proces dojrzewania winogron wpływ ma również niejednorodne położenie winnic - od 100 do 600 m n.p.m. na zboczach.



Szczepy:

Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvedre 10%

AOC Gigondas - Cotes du Rhone

Winnica

gleby: żwira i podłoże gliniaste

Wiek winnic: 40-50 lat

Średnia wydajność: 35 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 4,00 g/l

- cukier resztkowy 3,70 g/l

- alkohol: 15,00 %

- leżakowane w beczce

Optymalny czas przechowywania - 10 lat

kolor: ciemno-czerwony

bukiet: złożony i bogaty, gęste aromaty - czerwone owoce, suszone śliwki i kawa

smak: na podniebieniu intensywne, bogate taniny nadają winu elegancji charakter - miękkie, doskonale zharmonizowane

serwowanie: 17-19°C, do obfitych potraw mięsnych i serów