



DOMAINE SANTA DUC

FAMILLE GRAS - VIGNERONS - 84190 GIGONDAS - FRANCE

Gigondas

Santa Roc

Vignoble : Vieilles vignes à dominante Grenache, Syrah et Cinsault. 40 ans en moyenne. Gobelet traditionnel. 4000 pieds/ha. Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse. Travail mécanique du sol et enherbement naturel.

Terroir : Alluvions d'argiles rouges caillouteuses du quaternaire.

Vendange : Précoce et manuelle, éraflée en majorité.

Rendement : 30 hl/ha.

Vinification : Levures indigènes. Cuve ouverte, pigeages et remontages légers. 25 jours.

Élevage : Élevage de 18 mois sur lies en foudre neuf de 36 hl. Fermentation malolactique dans le bois.

Dégustation : Nez racé, fin et complexe de fruits rouges, épices, framboise et cuir frais. Robe diaphane rubis éclatante à reflets mauves. Bouche très ample et fraîche, minérale et mentholée, explosion de fruits et tanins magnifiques. Finale longue et soyeuse.

Potentiel de garde : supérieur à 15 ans. À servir après passage en carafe.



Domaine Santa Duc

Les Hautes Garrigues - 84190 Gigondas - France

Tél. +33 4 90 65 84 49 - Fax. +33 4 90 65 81 63

www.santaduc.com - yvesgras@santaduc.fr