



# DOMAINE DES BOSQUETS

**GIGONDAS**

## Le Lieu Dit...GIGONDAS ROUGE 2018

### TERROIR/CEPAGES:

Vieux Grenaches sur sables.

### MICROCLIMAT:

Mi- altitude. Exposition Nord-Ouest, ombragée, entourée de bois.

### PRODUCTION:

Rendement 18 HL/Ha - 3500 bouteilles 75 CL – Degré 15%

### VENDANGE:

100% Manuelle - Début Octobre - Eraflage 70% + Foulage léger + 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:

18 mois en Demi-muids de 600L anciens - Fermentation malo-lactique sous bois.

### DEGUSTATION:

Une robe rubis-pourpre. Un nez frais et expressif, sur les petites baies rouges, la griotte, la cerise, le réglisse doux, la prune et le kirsch. Des tanins de très grande finesse et de la fraîcheur, toute la typicité des sables.

### POTENTIEL:

Longue garde. 20 ans et plus...

### CONSEILS DE SERVICE :

Carafer à l'avance. Servir à 16°C maxi, dans de grands verres, sur un carré d'agneau ou un cochon de lait rôti.

### PRESSE:

94-96/100 Jeb Dunnuck

93-96/100 Robert Parker

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](http://www.domainedesbosquets.com) - Email: [secretariat@domainedesbosquets.com](mailto:secretariat@domainedesbosquets.com)