

DOMAINE DE
FONT-SANE
GIGONDAS

— Propriété familiale depuis 1860 —

TRADITION
AOP GIGONDAS ROUGE



NOMBRE D'HECTARES:

9 hectares.

CEPAGES:

72% Grenache 23% Syrah 3% Mourvèdre 2% Cinsault.

SOLS:

Calcaire massif, marnes à éléments calcaires, éboulis colluvions, alluvions et sable (5 terroirs).

RENDEMENT:

29 hL/ha

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Vendange manuelle avec tri des raisins, léger foulage, contrôle de la température, 21 jours de cuvaison avec quelques pigeages et délestages, élevage de 6 à 8 mois en foudre.

NOTES DE DEGUSTATION:

Belle robe grenat, limpide et brillante ; le nez présente des notes de girofle, de réglisse, de fruits rouges bien mûrs et de prune ; la bouche est concentrée, dotée d'une belle sucrosité et de tanins fins. On note un vin fin et long, voué à une belle longévité.

ACCORDS METS ET VINS :

Viandes rouges en particulier l'agneau, civet, gibier, fromage de chèvre.

TEMPERATURE DE SERVICE :

Entre 16 et 18°C

Véronique - Bernard - Romain Cuntty

domaine@font-sane.com - www.font-sane.com - Tél: +33 (4) 90 65 86 36 / Fax: +33 (4) 90 65 81 71