



**DE LAS**

*Vignobles de la Vallée du Rhône*

## GIGONDAS ROUGE LES REINAGES

### APPELLATION

#### GIGONDAS ROUGE

**VIGNOBLE** : Il est tout entier sur la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.

**SOLS** : Alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

**CLIMAT** : Méridional chaud et sec, 2 800 heures d'ensoleillement annuel.

**VENT DOMINANT** : Le mistral

**SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 1 200 ha ; production annuelle : 40 000 hl ; rendement de base: 34 hl/ha.

### CARACTÉRISTIQUES

Production moyenne Delas : 20 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 80% Grenache, 20% Syrah environ.

### VINIFICATION

Après foulage et égrappage de la vendange, la fermentation alcoolique est conduite en cuves inox pendant une dizaine de jours suivie d'une macération de huit à dix jours pour parfaire l'extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en cuve.

### ÉLEVAGE

Les vins sont soutirés à l'air pour permettre une stabilisation naturelle de leurs composants. Ils sont conservés en cuves pour préserver la fraîcheur aromatique puis mis en bouteilles après douze mois d'élevage.

### DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe profonde est de couleur rouge grenat. Au nez, les arômes de griottes évoluent au fil du temps vers des notes de sous-bois et d'épices. En bouche, ce vin capiteux affiche une belle rondeur soutenue par une structure soyeuse. Finale parfaitement équilibrée.

### HARMONIE DES VINS ET DES METS

Ce vin peut accompagner tout un repas. Il s'accorde particulièrement bien aux mets en sauce riche, des gibiers, des viandes et des marinades.

