

GIGONDAS ROUGE CRU

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom du vin : Gigondas

Appellation : A.O.P. Cru Gigondas Rouge

Volume (en hl) de cette cuvée : 210 hl

Couleur : rouge

Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah

Terroir : argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Éraflage : oui 100%

Macération pré-fermentaire : non

Température de fermentation : 20 à 26° en fin de fermentation

Macération : carbonique (18 jours)

Pressurage : pneumatique

Mode d'élevage : fermentation cuve inox /
conservation (cuve béton 6 mois)

Filtration : non

ANALYSE

Sucres résiduels : 1,5 gr/litre

Acidité totale : 3,70 gr/litre H₂ SO₄

Acidité volatile : 0,44 gr/litre

SO₂ libre : 25 mg/litre

SO₂ total : 64 mg/litre

