



## CUVÉE ALEXANDRE

A.O.C Gigondas Rouge



### **Zone de production**

Gigondas se trouve au cœur des Côtes du Rhône méridionales, aux pieds des Dentelles de Montmirail.

La cuvée Alexandre représente 1 ha issu de sélection de parcelles centenaire du Domaine des Teyssonnières.

### **Géologie**

Sol rouge sur terre rouge (grès et loess)

### **Cépages**

Les treize cépages du Domaine des Teyssonnières dont 80% de grenache.

### **Vinification**

Vendanges manuelles, tri de la vendange à la vigne et à la cave, non éraflée.

Macération de 20 jours à une température entre 20 et 30° en cuve, assemblage des différents cépages avant la fermentation dans la cave.

Vin issu uniquement du jus de goutte ou 1<sup>er</sup> jus.

### **Elevage**

Plusieurs soutirages après la fermentation malolactique et vieillissement en foudre de chêne pendant 1 an.

Vieillissement en bouteilles pendant un an avant commercialisation.

### **Dominantes organoleptiques**

Une couleur rubis, des teintes grenats. Le nez s'ouvre sur des arômes complexes de fruits mûrs, épices, musc.

La bouche est veloutée, ronde, d'une bonne longueur.

### **Service**

Cette cuvée chambrée à 18° rendra tout son éclat sur les gibiers, l'omelette aux truffes ou les fromages.