



DOMAINE LES TEYSSONNIÈRES

A.O.C Gigondas Rouge



Zone de production

Gigondas se trouve au cœur des Côtes du Rhône méridionales, aux pieds des Dentelles de Montmirail. Le Domaine les Teyssonnières Rouge est un domaine de 8 ha.

Géologie

Sol composé de mollasses sableuses, coteaux exposés à l'ouest.

Cépages

Les deux cépages principaux de la vallée du Rhône :

- Grenache 80% donne la chaleur et la puissance, l'équilibre.
- Syrah 20% la couleur et la conservation.

Vinification

Vendanges en vert au mois de juillet, vendanges manuelles, tri de la vendange à la vigne et à la cave. Maîtrise des températures de fermentation entre 25 et 30°, macération classique en cuve pendant 15 jours. Tirage du jus de goutte, pressurage dans un pressoir hydraulique.

Elevage

Assemblage des cépages après fermentation malolactique, vieillissement en foudre de chênes pendant un an avant la mise en bouteille.

Dominantes organoleptiques

Sa robe rouge foncé présente des reflets violets. Nez de fruits rouges et mûrs, le bouquet se termine par des notes de réglisse et épices, en bouche vin structuré et racé.

Service

Prêt à servir dès sa cinquième année, devenant superbe vers 8 à 10 ans. A boire à 17° et prend son éclat sur les viandes rouges, les gibiers et fromages.