



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^{er} jus.

Elevage

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