

Gigondas – Domaine de Fontnobles

Lieu - Gigondas - Dentelles de Montmirail versant Sud

Superficie - 5 ha

Sol, sous-sol - Terroir typique de Vinaltude. Harmonieux mélange de calcaires et marnes du crétacé. Bonne réserve hydrique et forte disponibilité de métaux liés aux argiles, caractéristique des terroirs de grands crus.

Cépages – Grenache, syrah, cinsault

Age des vignes - 40 ans

Production – 36 hl/ha

Conduite de la vigne - Raisonnée

Méthode de vinification - Vendanges manuelles, cuvaison longue, vin stocké principalement en Cuves béton et une partie en vieillissement barriques.

Dégustation – Un vin flamboyant et voluptueux dont le bouquet commence à s'ouvrir sur des notes de garrigues, d'aromates et de fruits rouges. Dès l'attaque on perçoit une solide structure et une chair chaleureuse, empreinte de fruité. Son caractère s'affirmera avec le temps où l'Harmonie "concentration, équilibre et finesse" devrait se parfaire