



DOMAINE DE
LA TÊTE NOIRE

Cru AOP Gigondas

Gigondas 2022 - 75 cl

Vin biologique



Un vin corsé, où dominant des notes de cuir et de cassis mûr, aux tanins fondus, alliant couleur et matière.

Idéal avec des roulés d'agneau de Nyons ou des rognons de veau braisés.

55% Grenache noir, 45% Syrah

Température de service : 16-18°C

Appellation : AOC Gigondas

Type : rouge

Nombre de cols produits : 4 500

Superficie plantée : 1.4 ha

Densité de plantation : 4 500 pieds/ha

Rendement : 36 hl/ha

Âge moyen des vignes : 35 ans

Vendanges manuelles

Terroir : Argilo-calcaire et sablo-limoneux

Vinification : Egrappage total, cuvaison 3 semaines, vinification en cuves inox.

Elevage : 12 mois en cuve inox

Teneur en alcool : 14° vol.

Labels viticoles : AB Agriculture Biologique

Allergènes (sulfite) : Contient des sulfites

Allergènes (oeuf) : Ne contient ni oeuf ni produit à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

