



DELAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

GIGONDAS ROUGE LES REINAGES

APPELLATION

GIGONDAS ROUGE

VIGNOBLE : Il est tout entier sur la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.

SOLS : Alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

CLIMAT : Méridional chaud et sec, 2 800 heures d'ensoleillement annuel.

VENT DOMINANT : Le mistral

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 1 200 ha ; production annuelle : 40 000 hl ; rendement de base: 34 hl/ha.

CARACTÉRISTIQUES

Production moyenne Delas : 20 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 80% Grenache, 20% Syrah environ.

VINIFICATION

Après foulage et égrappage de la vendange, la fermentation alcoolique est conduite en cuves inox pendant une dizaine de jours suivie d'une macération de huit à dix jours pour parfaire l'extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en cuve.

ÉLEVAGE

Les vins sont soutirés à l'air pour permettre une stabilisation naturelle de leurs composants. Ils sont conservés en cuves pour préserver la fraîcheur aromatique puis mis en bouteilles après douze mois d'élevage.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe profonde est de couleur rouge grenat. Au nez, les arômes de griottes évoluent au fil du temps vers des notes de sous-bois et d'épices. En bouche, ce vin capiteux affiche une belle rondeur soutenue par une structure soyeuse. Finale parfaitement équilibrée.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Ce vin peut accompagner tout un repas. Il s'accorde particulièrement bien aux mets en sauce riche, des gibiers, des viandes et des marinades.

