

LA FERME DU MONT

“ Jugunda ” GIGONDAS

Denominazione

Aop Gigondas

Zona di Produzione

Valle del Rodano meridionale

Vitigno

Grenache, Syrah

Terroir

Côtes du Rhône meridionale nella denominazione Gigondas, dove l'azienda possiede due terroir diversi e complementari fra loro. I vigneti di Grenache di oltre 60 anni, potati ad alberello, sono allevati su terrazze calcaree di argilla rossa nella parte occidentale della denominazione, mentre il Syrah allevato a cordone speronato è situato nelle splendide Dentelles de Montmirail, ad un'altitudine di 500 metri, dove il terreno presenta affioramenti calcarei e marnosi giurassici.

Vinificazione

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-7 settimane a una temperatura di 22/28°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. L'affinamento è tradizionale, principalmente in vasche di cemento e in alcune vecchie botti. Vino naturale non filtrato che può provocare il deposito di sedimenti.

Caratteristiche sensoriali

Le profonde sfumature di carminio conferiscono un aspetto vigoroso. Al palato il primo assaggio è ricco, ma anche rinfrescante. Tannini fitti ma molto fini lo completano in modo elegante e lo rendono ancora più persistente senza mai perdere la sua freschezza. Il bouquet è complesso, con spezie tipiche delle regioni mediterranee e submediterranee, oltre a frutta rossa zuccherina e terra nera con humus. Il Gigondas è ideale per chi preferisce vini complessi e delicati.

