

# Halos de JUPITER

## Gigondas 2019



*Niché dans les Dentelles de Montmirail, notre Gigondas révèle l'expression bien particulière du Grenache d'altitude.*

*Sous le signe de Sagittaire, cette cuvée allie puissance contenue, vivacité, profondeur. Un parfait exemple de la complémentarité du Mourvèdre et du Grenache que donne une typicité purement Rhodanienne.*

### **Vignoble:**

Anciennes vignes sur deux parcelles séparées, "Quatre Danuga" et "Les Maurelles", de Grenache (90%) & Mourvèdre (10%) sur des dépôts sablo-limoneux et calcaire du quaternaire. La situation géographique sur les contreforts des Dentelles leur donne un microclimat frais et venté.

### **Vendange:**

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

### **Vinification:**

Les raisins ne sont ni éraflés, ni foulés.

Fermentation en levures indigènes sans ajout de SO<sub>2</sub>.

L'extraction douce, juste par piégeage manuel, pendant 5 semaines à une température régulée à 28°C.

Grenache et Mourvèdre sont assemblés après la fermentation malolactique, puis élevés en demi-muid pendant une année.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

### **Garde:**

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 6 000 bouteilles

### **Distinctions:**

Jeb Dunnuck – (92-94) pts