



DOMAINE SANTA DUC

FAMILLE GRAS - VIGNERONS - 84190 GIGONDAS - FRANCE

Gigondas

Clos Derrière Vieille

Origine : Le Clos Derrière Vieille (derrière les hospices du village) est ceint naturellement par le bois. Coteau de 300 à 350m d'altitude exposé nord-ouest. Maturation très lente des raisins: ombragé le matin, ensoleillé jusqu'au coucher du soleil.

Cépages : 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah. Les Syrah ont été plantées sur les zones les plus riches, les Mourvèdres sur les mieux drainées, les Grenaches sur les terrasses intermédiaires.

Vinification : Vendange manuelle avec tri sévère, égrappage, macération courte et douce avec pigeages légers.

Élevage : En foudres sur lies fines durant 18 mois.

Sols : Marnes à éléments calcaires du Crétacé. Sol brun limono argileux, profond, très calcaire, moyennement caillouteux en profondeur.



Domaine Santa Duc

157, Chemin des Hautes Garrigues - 84190 Gigondas - France

Tél. +33 4 90 65 84 49 - Fax. +33 4 90 65 81 63

www.santaduc.com - yvesgras@santaduc.fr