



Les Fouilles

GIGONDAS

SITUATION: vignoble localisé sur les quartiers « La Fouille » (terroir marno-calcaire) et « Les Florets » (terroir argileux).

CÉPAGES: 50 % Grenache, 50 % Syrah. Moyenne d'âge des vignes : 40 ans.

VIGNOBLE: culture traditionnelle et raisonnée avec travail du sol mécanique. La fumure est d'origine organique.

VINIFICATION: en cuve béton pendant 21 jours. Remontages quotidiens.

ÉLEVAGE: en cuves béton et inox pendant 12 mois.

PRODUCTION: 4 000 bouteilles.

DÉGUSTATION: le nez est complexe, raffinée. L'ensemble est harmonieux avec une bouche savoureuse dominée par des notes de cerise griotte. Un Gigondas charnu et plein. La finale, ponctuée de notes cacaotées, est mise en relief par son grain fin et encore ciselé.

DOMAINE BURLE

306, Chemin Saint-Damien - Hameau de la Beaumette
84190 Gigondas - Tél : 04 90 70 94 85
contact@domaineburle.com