



Les Pallieroudas

GIGONDAS

SITUATION: vignoble localisé sur les quartiers des « Pallieroudas » (terroir argilo-calcaire) et « Hautes Garrigues » (terroir argilo-sableux).

CÉPAGES: 85 % Grenache, 15 % Mourvèdre.
Moyenne d'âge des vignes : 65 ans.

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

VINIFICATION: en cuve béton pendant 26 jours.
Remontages quotidiens.

ÉLEVAGE: en cuves béton pendant 12 mois.

PRODUCTION: 6 700 bouteilles.

DÉGUSTATION: nez délicat, floral avec un parfum de violette et un fruit doux de cerise. Ce vin est doté d'une belle fraîcheur et d'un beau volume. Le milieu de bouche bénéficie d'une belle puissance qui conduit vers une finale veloutée et élégante.

DOMAINE BURLE

306, Chemin Saint-Damien - Hameau de la Beaumette

84190 Gigondas - Tél : 04 90 70 94 85

contact@domaineburle.com