

Domaine la Bouïssière

[domén la buisiér]

Gigondas La Font de Tonin

[žigondas la fon d tonen]

Aroma: ●●●●○

Plnost: ●●●●●

Archivace: 15 let

Barva: Červené

Apelace: AOC Gigondas

Odrůdy: 80% Grenache, 20% Mourvèdre. Poměr se mění dle ročníku.

Popis: „Horský“ Gigondas, který vychází z nejlepších poloh podhůří Dentelle de Montmirail, ze starých vinic na vápencové suť v nadmořské výšce 300-500 mnm. Mohutné, noblesní, hloubavé víno třeba ke krabu. Vyžaduje pozornost a rozjímání. Nabídne celou paletu chutí mistrně propojených – umělecké dílo. Marinované višně, tabák, lékořice, sušené švestky.

Terroir a výroba: Průměrné stáří vinic: 68 let. Vápencová suť v nadmořské výšce 300-500 mnm. Ruční sběr a třídění hroznů, odstopkování 100%, lehké pomačkání. Fermentace po dobu 33 dnů, každodenní remontage a pigeage (techniky provzdušňování a promíchávání rmutu). Víno není čířeno ani filtrováno.

Zrání vína: 100% v dubových sudech po dobu 12 měsíců.

Různé stáří sudů – nové, 3, 5 a 7 leté.

Vína zrají na jemných kalech a nejsou stáčena, aby si uchovala maximum přirozeného CO2 a šíření mohlo být omezeno na minimum. Pro umístění do sudů, asambláž ani pro lahvování se nepoužívá pumpa na stáčení vína, jen gravitace, aby víno nebylo vystaveno šoku a prudkým pohybům.

Poznámky k ročníkům:



BIO

ID:

Absolutno

hřejivé, hloubavé, hluboké,
"sladké"