

Les Pallières DOMAINE

Gigondas Racines



CÉPAGES: Grenache Noir 80%, Syrah 8%, Cinsault 7%, Clairette 5%

SOL: Le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

La propriété est située à l'extrême nord de l'appellation, avec une exposition principalement nordique

- Tous les vignobles sont cultivés de façon durable
- Les récoltes se font à la main
- Deux tris rigoureux des raisins
- Les raisins sont partiellement découplés et pressés doucement par presse pneumatique
- Tous les vins fermentés avec des levures indigènes

Gigondas «Les Racines»:

- Les vignobles sont situés sur des terrains en terrasses de la place-dit, Les Pallières, autour de la cave et des caves (à 250 mètres d'altitude)
- La fermentation traditionnelle dure de 25 à 30 jours dans des cuves de ciment et des cuves en bois à température contrôlée
- Le vin vieillit en cuves pendant 10 mois, puis en foudres pendant 7-9 mois
- Le vin est mis en bouteille sans fil et est libéré deux ans après la récolte
- La cuvée finie met en valeur les parcelles de vigne autour du domaine avec les plus anciennes vignes, en mettant l'accent sur fraîcheur et fruits cornucopiens extravagants.

DÉGUSTATION

- **Oeil:** Profondeur et harmonie fruitées, denses et concentrées qui définissent le vieux grenache.
- **Nez:** Vin très complet et complexe qui a de l'intensité et de l'élégance. Parfum de framboise et de rose.
- **Bouche:** Cassis, olives noires, épices exotiques et rock concassé notes vous transporte à un puissant, concentré, tannique Gigondas qui a une pureté remarquable et l'élégance. Il montre l'équilibre et la fraîcheur, ainsi que la richesse, qui rend ce vin si convaincant, il a besoin de 2-3 ans d'âge en bouteille pour une texture détaillée, tanins nobles et longs recouverts de prunes et de baies sauvages. Une fraîcheur formidable à boire ou à tenir jusqu'à 10 ans.

Accord mets et vins. Accompagne grillades, viandes rouges, charcuterie et fromages de chèvre des Pallières ou autres fromages.

GRAPE VARIETIES: Grenache Noir 80%, Syrah 8%, Cinsault 7%, Clairette 5%

SOIL: The estate is cultivated in terraces stairs on most of the lasurface, due to the very steep terrain. The ground, partly covered with rock scree from the Montmirail Lace, is shallow and rests on a very compact red clay layer. Scree density increases with altitude

VINIFICATION / AGEING

Property is located at the extreme north of the appellation, with mostly northern exposure

- All vineyards are sustainably farmed
- Harvests are done by hand
- Two rigorous sortings of the grapes
- Grapes are partially de-stemmed and pressed gently by pneumatic press
- All wines fermented with indigenous yeasts

Gigondas «Les Racines»:

- Vineyards are situated on stepped, terraced land from the lieu-dit, Les Pallières, located around the winery and cellars (at 250 meters in altitude)
- Traditional fermentation lasts 25-30 days in temperature-controlled cement cuves and wooden vats
- Wine ages in cuves for 10 months, then in foudres for 7-9 months
- Wine is bottled unfiltered and is released two years after the harvest
- Finished cuvée showcases the vineyard parcels around the domaine with the oldest vines—with the emphasis on freshness and extravagant cornucopian fruit

DÉGUSTATION:

- **Eye:** Black fruited, dense, and concentrated depth and harmony that defines old grenache
- **Nose:** Very complete and complex wine that has intensity and elegance. Raspberry and rose-like perfume.
- **Mouth:** Cassis, black olives, exotic spices and rock crushed notes transport you to a powerful, concentrated, tannic Gigondas that has remarkable purity and elegance. It shows balance and freshness, as well as richness, which makes this wine so convincing, it needs 2-3 years of bottle age for a detailed texture, noble tannins and long covered with plums and wild berries. A great freshness to drink or hold for up to 10 years.

Food and wine pairing. With grilled meats, red meats, cold meats and goat cheeses from les Pallières or other cheeses.