

Gigondas « Les Murailles »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

GIGONDAS
APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

Les Murailles
FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Le vin provient de l'assemblage d'une majorité de Grenache avec de la Syrah et du Mourvèdre.

SOL

Assemblage de parcelles situées sur des marnes, des calcaires ainsi que des argiles et des sables.

VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité.
Extraction par pigeages et remontages.
Cuvaision entre 3 à 4 semaines à une température comprise entre 25 et 30°C.

ELEVAGE

En fûts et cuves pendant 12 à 15 mois.

DEGUSTATION

Robe : brillante, grenat intense.
Nez : complexe, arômes de griotte très mures, d'épices fines et de poivre.
Bouche : tannins soyeux, vin ample et long en bouche. Arômes de petites baies noires bien mures, épices et garrigue.

GRAPE VARIETY

Majority of Grenache with Syrah and Mourvèdre.

SOIL

The plots are located on marls, limestone, as well as clay and sand.

VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.
Extraction by punching down and pumping over.
Maceration lasts between 3 to 4 weeks at temperatures between 25-30°C.

AGEING

In oak barrels and vats for 12 to 15 months.

TASTING

Colour: bright, deep garnet colour.
Nose: Complex, aromas of very ripe sour cherries, light spices and black pepper.
Palate: smooth tannins. Rich and long-lasting wine. Aromas of very ripe small berries, spices, and garrigue.