

Domaine la Roubine



GIGONDAS

SABLET

Côtes du Rhône Villages



LA VIGNE

Superficie : 4 hectares.

Hectolitres produits en moyenne : 140 hl

Les cépages : 70 % Grenache - 25 % Syrah - 5 % Cinsault

Age moyen des vignes : 30 ans

Mode de culture : Travail intégral du sol.

Aucun produit de synthèse pour les traitements.

Exposition des vignes : Nord-Ouest.

Type de terroir : Sableux, quartier des Briguières.

Ramassage du raisin : à la main, avec tri sur table à la benne à vendanger.

Recherche maximale de maturité.

LA VINIFICATION

Vinification des cépages : Grenache seul, Syrah et Cinsault ensemble.

Type de cuve : cuve béton.

Pas de macération à froid.

Levure indigène seulement.

Température maxi : 30 °C

Un remontage journalier, pas de pigeage mais des délestages

Macération moyenne de 30 jours.

L'ÉLEVAGE

Élevage en foudre durant 8 mois.

La malo se déroule en foudre aussi.

Batonnage régulier des lies.

LA MISE EN BOUTEILLE

Pas de collage

Pas de filtration

La mise a lieu au mois de juin/juillet de l'année qui suit la vinification.

TYPICITE DU VIN

La finesse apportée par le terroir sableux des Briguières allié à la recherche d'une maturité maximale sur une vendange non éraflée, offre un vin à la fois élégant, complexe et authentique.

Domaine La Roubine - Chemin du Goujar - 84190 Gigondas - FRANCE

Caveau rue Monseigneur Faraud, au coeur du village

Tél. (+33) 4 90 28 15 67 - 06 32 99 26 75

www.domainelaroubine.com - mail : domaine.laroubine@laposte.net