



IGP COLLINES RHODANIENNES « GAMINE » ROUGE

GAMINE

Issue de très jeunes vignes destinées aux cuvées de st joseph et côte rôtie lors du premier millésime en 2014, nous l'avons baptisé : « gamine »

LE TERROIR

Géographie : l'IGP Collines Rhodaniennes couvre la totalité du Rhône septentrional, à proximité des différents crus. Situées tout près d'une parcelle du domaine en Saint Joseph, ces vignes sont plantées à environ 350 m d'altitude, sur des terroirs de sables granitiques parfaitement adaptés aux cépages viognier et syrah.

Sols : légers composés de gneiss, parfois de schistes sur un socle granitique. Exposition sud/sud-est.

Climat : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : moins de 5 à 30 ans.

Taille : gobelet et cordon de Royat.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée puis triée sur table vibrante. Macération en cuve inox durant une dizaine de jours environ.

Élevage : 12 mois en cuve bois tronconique. Assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.