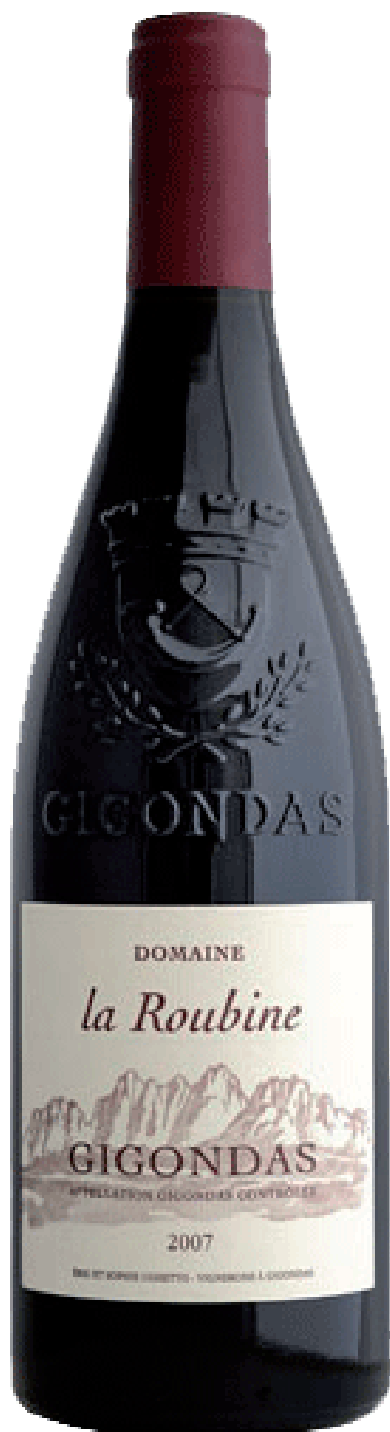


# Domaine la Roubine



## GIGONDAS

### GIGONDAS



#### LA VIGNE

Supercifie : 5 hectares Hectolitres produits en moyenne : 130 hl.  
Les cépages : 70 % Grenache, 15 % Mourvèdre, 15 % Syrah et quelques pieds de Cinsault.

Age moyen des vignes : 40 ans.

Mode de culture : Travail intégral du sol. Aucun produit de synthèse pour les traitements.

Exposition des vignes : Nord-Ouest Type de terroir : Argilo-calcaire avec charge caillouteuse, éboulis des dentelles.

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 et Mourvèdre ensemble ainsi Cinsault et Syrah.

Type de cuve : cuve béton. Pas de macération à froid.

Levure indigène seulement. Température maxi : 33 °C.

Un remontage journalier, pigeages et délestages suivant besoin. Macération moyenne de 45 jours.

#### L'ÉLEVAGE

Élevage 50 % en cuve béton et 50 % en demi-muid de chêne français durant 14 mois. La malo se déroule en demi-muid et en cuve. Batonnage mensuel des lies.

#### LA MISE EN BOUTEILLE

Pas de collage. Pas de filtration. La mise a lieu à la sortie du deuxième hiver. Conservation des bouteilles tirées-bouchées dans des chais climatisés.

#### TYPICITÉ DU VIN

Grand terroir, grande application dans la vigne et à la cave égale grand VIN. Tannins profonds, souples et soyeux, équilibre favorable à la garde mais toujours du fruit et de la fraîcheur.

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