

Domaine la Roubine



GIGONDAS

SÉGURET

Côtes du Rhône Villages



LA VIGNE

Superficie : 0,5 hectare
Hectolitres produits en moyenne : 15 hl
Les cépages : 70 % Grenache - 30 % Mourvèdre
Age moyen des vignes : 50 ans
Mode de culture : Travail intégral du sol.
Aucun produit de synthèse pour les traitements.
Exposition des vignes : Ouest
Type de terroir : Argile jaune
Ramassage du raisin : à la main, avec tri sur table à la benne à vendanger. Recherche maximale de maturité.

LA VINIFICATION

Vinification des cépages : 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'ELEVAGE

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

Le mode de culture allié au terroir d'argile jaune et à l'assemblage Grenache Mourvèdre donne naissance à un vin à haute expression qui sait bien vieillir dans le temps.

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