



Domaine Santa Duc Gigondas Aux Lieux Dits

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter
Druetyper:	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Opprinnelse:	Gigondas, Sør-Rhône

Fra en miks av fire ulike jordsmonn med i snitt 40 år gamle vinstokker. Spontanfermentert med stor andel hele klaser i gravitasjonsfylte ståltanker for å bevare bærene hele. Daglig overpumping for ekstraksjon, omrøring ved behov. Pneumatisk pressing. Malolaktisk gjæring i tank, overført til fat på vårparten. Modnet 18 måneder i Stockingerfat, 36 hl, og i amfora på 8 hl. Tappet uten ytterligere klaring og uten filtrering.

Varenummer:	14645101
Volum:	0,75 l



Domaine Santa Duc er en familieeiendom på totalt 26 hektar, hvorav halvparten i appellasjonen Gigondas hvor familien bor og jobber. Vinmarkene består av gamle vinstokker som gir moderat utbytte, men høy kvalitet, og et variert jordsmonn som gjør at familien lager flere ulike enkeltterroirviner. Yves og Benjamin (bildet) er hhv 5. og 6. generasjon vindyrker på huset og ønsker å lage lavekstraherte, kompleks og transparente viner fra biodynamisk jordbruk, naturlig vinmaking og lang, naturlig stabilisering på store fat og amfora.