



Domaine Santa Duc Gigondas Clos des Hospices

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

Fra en høyt beliggende Clos omringet av skog med jordsmonn av kalkholdig mergel. 40 år gamle vinstokker. Spontanfermentert med stor andel hele klaser i gravitasjonsfylte ståltanker. Daglig overpumping for ekstraksjon, omrøring ved behov. Pneumatisk pressing. Malolaktisk gjæring i tank, overført til fat på vårparten. Modnet 18 måneder i Stockinger-fat, 36 hl, og i amfora på 8 hl. Tappet uten ytterligere klaring og uten filtrering.

Varenummer:	20409901
Volum:	75 cl



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.