



## Gigondas Les Murailles, Rouge, 2022

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

### TERROIR

Assemblage de parcelles situées sur des marnes, des calcaires ainsi que des argiles et des sables.

### VINIFICATION

Vendange éraflée en totalité.

Extraction par pigeages et remontages.

Cuvaison entre 3 à 4 semaines à une température comprise entre 25 et 30°C.

### ÉLEVAGE

En fûts et cuves pendant 12 à 15 mois.

### CÉPAGES

Grenache noir 85%, Syrah 15%

15 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 18°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

### DÉGUSTATION

Robe : brillante, grenat intense.

Nez : complexe, arômes de griotte très mures, d'épices fines et de poivre.

Bouche : tannins soyeux, vin ample et long en bouche. Arômes de petites baies noires bien mures, épices et garrigue.

FERRATON *f* PÈRE & FILS

GIGONDAS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*Les Murailles*  
FERRATON PÈRE & FILS

Ferraton Pere et Fils

13 rue de la Sizeranne, 26600 TAIN L'HERMITAGE  
Tel. 04 75 08 59 51 - ferraton@ferraton.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

