

Domaine la Roubine



GIGONDAS

VACQUEYRAS



LA VIGNE

Superficie : 5 hectares

Hectolitres produits en moyenne : 150 hl

Les cépages : 70 % Grenache - 15 % Mourvèdre 15 % Syrah

Age moyen des vignes : 45 ans

Mode de culture : Travail intégral du sol.

Aucun produit de synthèse pour les traitements.

Exposition des vignes : Ouest

Type de terroir : Argilo-calcaire

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 Mourvèdre ensemble et Syrah seule.

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'ELEVAGE

Elevage 50% en cuve béton et 50% en demi-muid durant 14 mois.

La malo se déroule en bois 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.

TYPICITE DU VIN

Fleuron parmi les grands vins du Sud de la Vallée du Rhône où terroir, cépages et rigueur passionnée se traduisent par puissance, haute expression, équilibre et 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