DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FARAVEL

Gigondas « La Font de Tonin » - 2023

.

Cuvée parcellaire du domaine. « La Font de Tonin » signifie « fontaine (ou source) d'Antonin », en hommage au fondateur du domaine. Une sélection spéciale de fruits de vieilles vignes provenant de la partie la plus élevée du vignoble.
Production de 5466 bouteilles.



TEROIR : "La Font de Tonin" est issu d'une sélection de vieilles vignes situées entre 300 et 500m d'altitude au pied des Dentelles de Montmirail, cultivées sur des éboulis calcaires du jurassique. Exposition Nord-ouest.

ASSEMBLAGE : 100 % grenache

AGE DES VIGNES : 73 ans.

VINIFICATION :
Récolte et tri manuels, raisins non égrappés, légèrement foulés. Cuvaison parcellaire longue (33 jours) en cuve béton avec remontage et pigeage quotidiens. Mis en bouteille sans collage, ni filtration.

ELEVAGE :
100 % en fûts pendant 12 mois (2 fûts neufs, 5 fûts de 3 vins, 1 fût de 5 vins et 2 fûts de 7 vins).
Tous nos vins sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO2 et éviter les sulfitages excessifs. Après vinification, les vins ne sont jamais plus soutirés à travers une pompe à vin mais toujours par gravité aussi bien pour la mise en fûts et l'assemblage que pour la mise en bouteilles afin d'éviter tout choc et brutalité.

PERSONNALITÉ :

La « Font de Tonin » est la digne représentante des Gigondas "de montagne".
Ce vin dense, très structuré, glycériné et particulièrement frais profite pleinement de la qualité des raisins de ses vieilles vignes et de la vinification en vendange entière. Peu de temps après la mise en bouteille, il absorbe totalement son élevage exclusif en fût, dont une faible partie est neuve, pour révéler une conjugaison de puissance, de richesse, de pureté et de fraîcheur.