DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FARAVEL

Gigondas rouge – 2023

Il y a 60 ans, Antonin Faravel a planté ses premières vignes à l'aplomb des Dentelles de Montmirail, au lieu-dit la Grande Bouïssière.
Après son décès, ses fils Gilles et Thierry ont pris le relais.



TEROIR : argile, calcaire, exposition nord-ouest, situé à 350 m d'altitude.

ASSEMBLAGE : Grenache : 80 %, Syrah : 15%, Mourvèdre 5%

AGE DES VIGNES : 59 ans.

VINIFICATION :

Récolte et tri manuels, raisins égrappés à 48 %, légèrement foulés. Cuvaison longue (30 jours) en cuves béton sous températures contrôlées avec remontage et pigeage quotidiens. Mis en bouteille sans collage, ni filtration.

ELEVAGE :

35% en cuve, 65% en foudres (de 2 à 5 vins).
Les 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 :

Composé essentiellement de Grenache et Syrah, ce cru possède
les grandes qualités d'un vin sudiste bénéficiant de vieilles vignes d'altitude et d'un élevage long. Son caractère juteux, racé, harmonieux, frais, aux tannins particulièrement bien définis et intégrés, le distingue nettement des autres crus du domaine. Une distinction constante malgré les nuances d'expression propres à chaque millésime. Sa capacité à évoluer harmonieusement dans le temps lui permet de gagner en complexité sans rien perdre cette trame de fraîcheur et de race qui le caractérise.

Gilles & Thierry FARAVEL
artisans-vignerons à 84190 GIGONDAS
tél : (33) 04 90 65 87 91 - mail : domaine@labouissiere.com - port : (33) 06 03 90 00 80