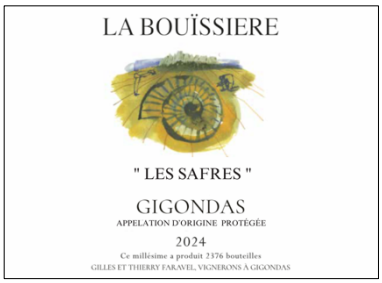
DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FARAVEL

GIGONDAS blanc – 2024

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.



TERROIR : Vignes situées sur des sables et des safres, un sable compacté datant du Miocène sur l'Appellation Gigondas.

ASEMBLAGE : Clairette 100%

AGE DES VIGNES : 65 ans

VINIFICATION :

Les raisins sont récoltés à la main dans de petites caisses et triés. Pressés en grappes entières, fermentés avec des levures indigènes dans de vieux fûts de chêne français.

ELEVAGE :

Élevage en fûts anciens pendant 12 mois.

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.

PERSONALITE :

Un vin blanc rare pure Clairette des sols sablonneux de Gigondas, qui confèrent à ce blanc un soyeux délicat et des saveurs riches en zestes d'agrumes, fruits blancs et fleurs sauvages.

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