DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Lieu-dit Les Plâtrières

2018

"Robe rubis soutenue. Nez expressif de mûre et de framboise, d'herbes de Provence et de tapenade. En bouche, une belle densité avec une belle finesse. La finale est longue et élégante sur une belle fraîcheur. Dégusté en juillet 2023"

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Septembre et son été indien, s'est avéré idéal pour les vendanges alternant nuits fraîches et journées chaudes. Il en résulte un millésime structuré et de faible rendement sur cette cuvée (13Hl/ha).

Cépage(s)

74% Grenache, 13% Syrah, 13% Mourvèdre

Terroir

Le lieu-dit "les Plâtrières" est situé à 200 m d'altitude au sud-ouest de l'appellation. La présence de gisements de gypse (la pierre à plâtre) a proximité lui a donné son nom. Cette roche du trias a joué un rôle majeur dans la formation du massif des dentelles de Montmirail au début de l'ère tertiaire. Le sol de nos parcelles (un îlot de 8ha) est constitué de sables argileux de l'oligocène recouverts d'éboulis calcaires et triasiques. L'altitude modérée, l'orientation sud-ouest des parcelles, la composition particulière du sol (riche en argiles et en oligo-éléments) et l'environnement boisé (pins d'Alep) délivrent une expression « sudiste » de l'appellation tout en puissance, arômes provençaux environnants (pins, garrigue, plantes aromatiques) et salinité.

Vinification

Récolte & tri manuels entre le 15 et le 25 septembre. Eraflage total. Macération longue de 25 jours. Elevage durant 18 mois en demi-muids (600l) et en pièces de chêne (228l) d'un vin.
Mise en bouteille le 21 avril 2020. 1.666 bouteilles produites.
Degré : 15,5%

Accords & Service

Magret de canard au miel et aux trois épices, Côte de bœuf maturée, tourte aux légumes confits ou dessert au chocolat.
Ouvrez-le quelques heures avant dégustation entre 13-15°C.