

CLOS DE GAMOT 2008

Le vignoble

Le Clos de Gamot est un vignoble de 18 ha.

Une partie des vignes, encore en production, a plus de 120 ans d'âge. Plantés tout juste après le phylloxéra en 1885, ces ceps centenaires ont des rendements très faibles de 10 à 15 hl/ha.

L'autre partie du vignoble dont l'âge varie de 40 à 70 ans a également des rendements très limités d'environ 40 hl/ha.

Les vignes sont travaillées par labour du sol, 10 à 12 façons culturales sont effectuées sur une saison. Les vendanges commencent aux alentours du 20 septembre et sont effectuées à la main pour les vieilles vignes.

L'encépagement

Un cépage unique, l'Auxerrois, aussi appelé Malbec.

Le sol

Un magnifique terroir argilo-calcaire, avec galets, silex et bandes d'argile rouge.

La vinification

Les parcelles sont vinifiées séparément en cuves de faible volume afin de conserver au maximum les spécificités de chaque terroir. Les cuvaisons sont de l'ordre de 21 jours, celles-ci étant pilotées par la dégustation et le savoir-faire de la famille Jouffreau.

Pour les méthodes d'extraction, nous privilégions un travail de remontage en douceur afin d'obtenir une structure harmonieuse de nos cuvées, leur conférant un fabuleux potentiel de garde.

L'élevage

Un élevage en foudre et en demi-muids est réalisé pendant 18 à 24 mois suivant les millésimes.

Dégustation & suggestion Clos de Gamot 2008

Robe : rouge noir

Nez : arômes de fruits noirs

Bouche : belle puissance tannique, notes épicées, un beau potentiel de garde

Suggestion gourmande : confit de canard, cassoulet de Toulouse

