

CLOS DE GAMOT 2018

Cuvée des Vignes Centenaires

Le vignoble

Le Clos de Gamot est un vignoble de 18 ha. Cette Cuvée est issue des vignes qui ont 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. Les vignes sont travaillées par labour du sol, 10 à 12 façons culturales sont effectuées sur une saison. Les vendanges 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.

Degré alcoolique : 13°

L'élevage

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

Dégustation & suggestion Clos de Gamot – Cuvée des vignes centenaires 2018

Robe : rouge noir

Nez : fruits noirs, mûres, cassis, ...

Bouche : L'expression des grains de raisins, de l'équilibre tannique, baigné dans une persistance aromatique longue et intense

Suggestion gourmande : Tournedos Rossini, ...

