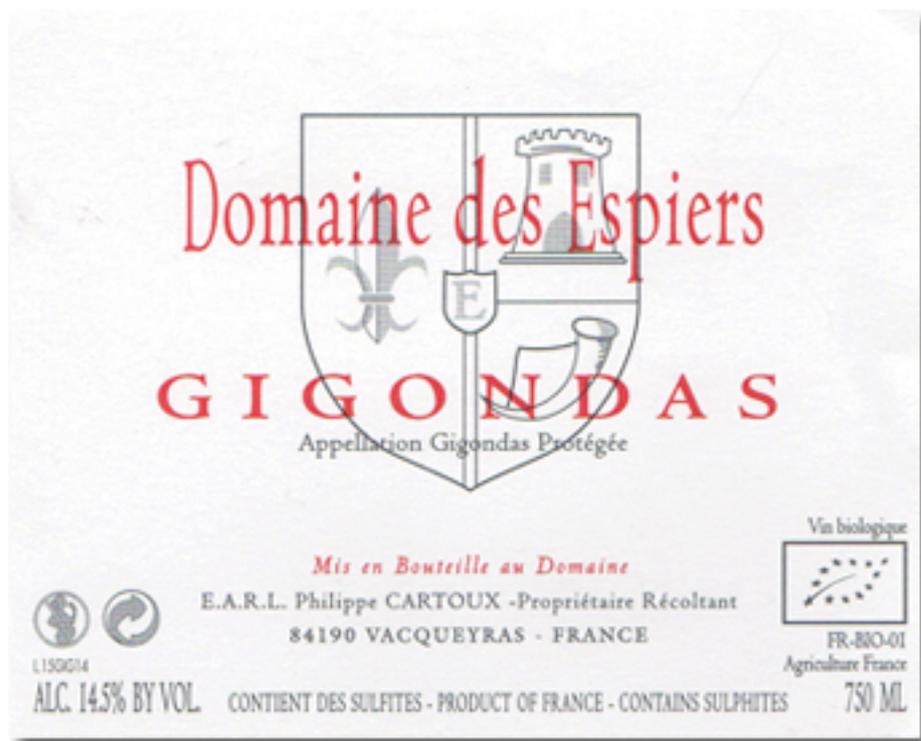


# EARL PHILIPPE CARTOUX

## Domaine Des Espiers

Gigondas et Côtes du Rhône



### Fiche Technique Gigondas

Les vins de Gigondas ont obtenu leur reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée en 1971. L'appellation compte aujourd'hui environ 1200 hectares et s'étale des bords de la rivière de l'Ouvèze jusque sur les pentes des Dentelles de Montmirail.

Le Domaine des Espiers compte aujourd'hui 3 hectares de production en AOC Gigondas.

L'encépagement n'est pas classique puisqu'il est de 65% de Grenache noir et 35% de Syrah. La nature du sol est de type argilo-calcaire, et le rendement pour la cuvée tradition est fidèle au décret de l'appellation soit 35 hl.

Nous avons depuis une quinzaine d'années augmenté la densité de plantation sur le domaine pour la porter à 5400 pieds par hectare; il en résulte une concentration beaucoup plus importante dans la qualité de nos vins.

La vinification est traditionnelle, sans éraflage, à froid au début, puis est montée en température (35°) et délestée afin d'extraire un maximum de fruit. La durée de vinification est variable en fonction des années de 15 à 20 jours.

Afin de conserver toutes les caractéristiques du terroir, la vendange est effectuée manuellement et la culture des sols est mécanique (sans désherbants chimiques) les vins sont généralement non filtrés.

L'élevage est effectué pendant 6 mois en barriques de 225 litres.

PHILIPPE CARTOUX Propriétaire récoltant 84190 VACQUEYRAS FRANCE  
Tél. : 04 90 65 81 16 - Port. : 06 86 42 66 37 - Mail : p.cartoux@free.fr  
domaine-des-espiers.com

SIRET 482 387 438 000 13 - TVA FR 23 482 387 438