## BERGERIE

de la

# Plane

# UN GIGONDAS D'EXCEPTION

### LA VIGNE

Supercifie: moins d'1 hectare.

Rendement : 20 hl/ Hectare en moyenne. Les cépages : 60 % Grenache, 40 % Syrah

Age moyen des vignes : 40 ans.

Mode de culture : Travail intégral du sol.

Aucun produit de synthèse pour les traitements.

Nature du sol : Moyennes terrasses alluviales de l'Ouvèze.

Sol argilo-calcaire d'alluvions fluviatiles.

Ramassage du raisin : Vendanges à la mains avec tri sur benne.

#### LA VINIFICATION

Type de cuve : cuve inox avec système de refroidissement par drapeau.

Pas de macération à froid.

Egrappage à 100 %.

Levure indigène seulement.

Température maxi: 33 °C.

Remontage en début de fermentation puis pigeages manuels

et quotidiens.

Macération de 30 jours.

#### L'ÉLEVAGE

Élevage 70 % en cuve et 30 % en fût de chêne français neuf durant 18 mois.

Fermentation malolactique en fût et en cuve.

Bâtonnage mensuel des lies.

#### LA MISE EN BOUTEILLE

Pas de collage. Pas de filtration.

