



OSIRIS stelt voor:
AOC Gigondas



Save the date(s) !!

☐ 9 mei 2020 :

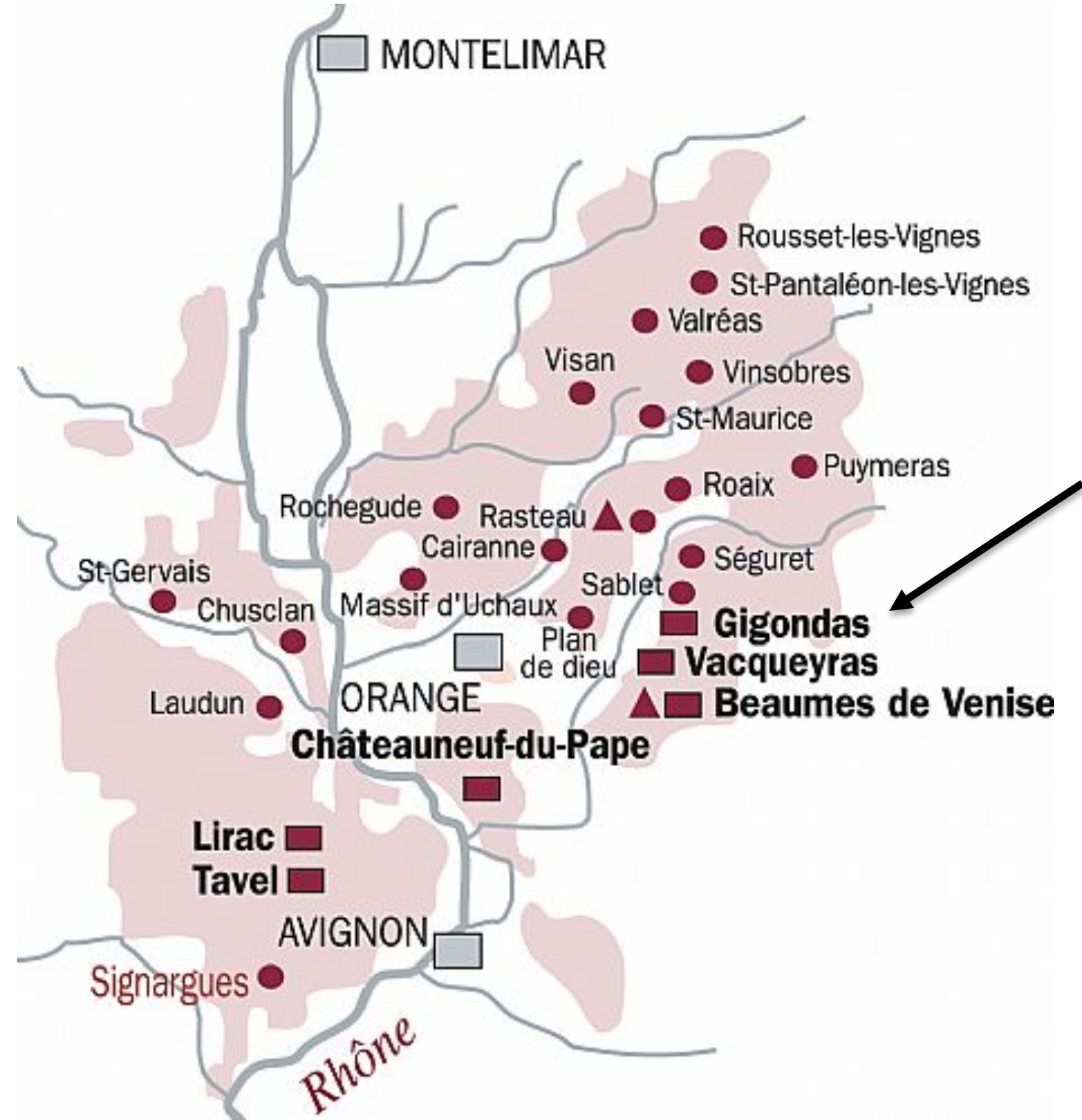
- **Masterclass** AOC CdRhône Villages SABLET (Baronie Costes du Rhône Gent)
- **Kapittelbanket** Baronie Costes du Rhône Gent ism AOC CdRhône Villages SABLET

☐ 6 juni 2020 :

Kapittelbanket OSIRIS – concept “Ter Land, Ter Zee, In de lucht “ 2020 = **“Ter Zee”** - gastronomie + wijnterroirs bij water



Situering :



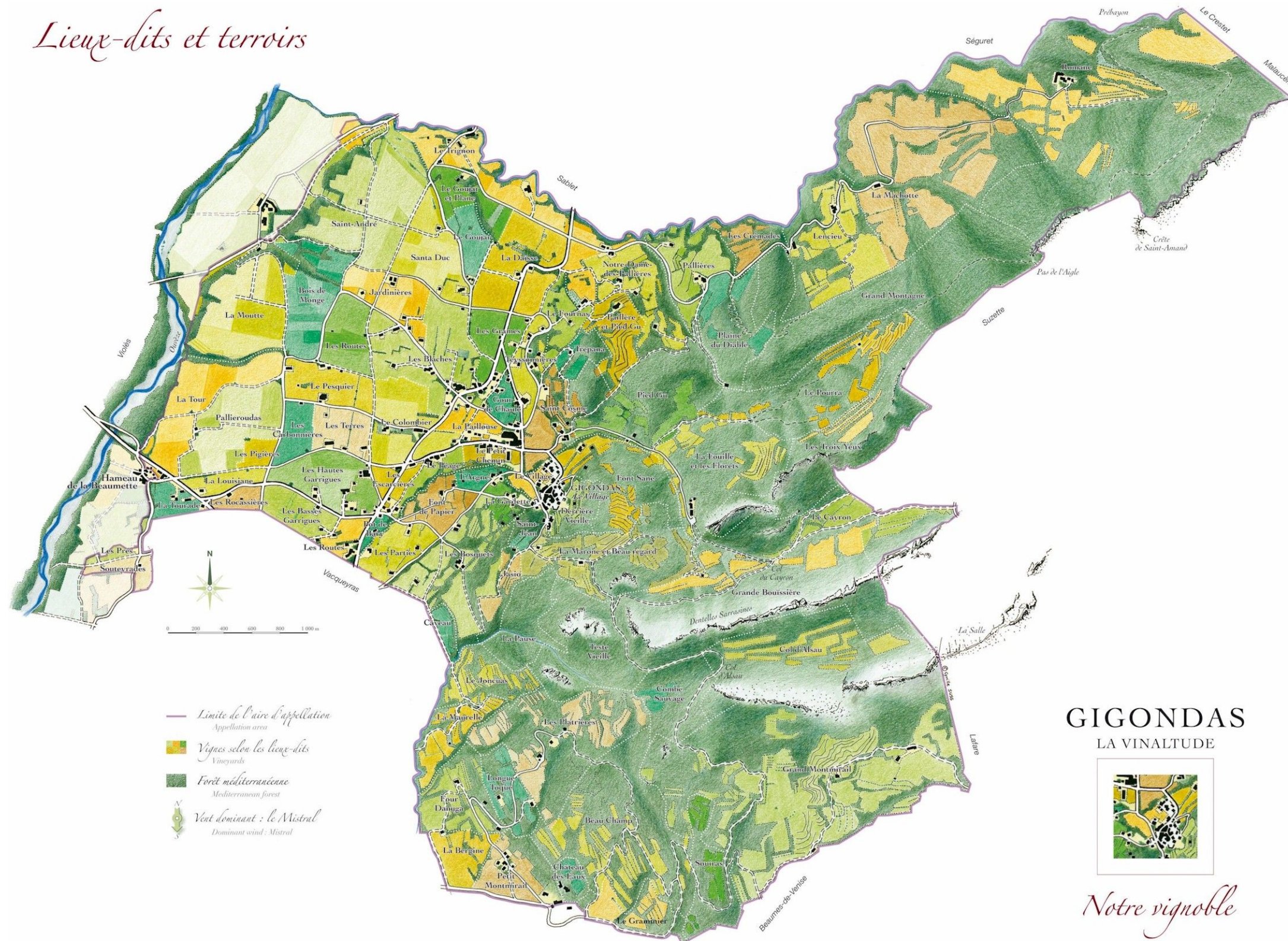
De AOC in detail :

- Dorp(je) in de Vaucluse, aan de voet van de Dentelles de Montmirail
- Cru geworden in 1971 (1 van de 19 in de Rhône)
- Verbouwde oppervlakte 1208 ha
- 99% rood, 1 % rosé, géén wit
- Mediterraan klimaat
- Effect mistral !!



Indeling Gigondas :

Lieux-dits et terroirs



Geologische structuur :

5 verschillende bodems in de AOC :

- i. Terrassen van de Ouvèze: grind, kiezel, zand
- ii. De Cône: kalksteen, zandig, klei
- iii. De “Safres” : soort rots-kalksteen
- iv. De “Marnes Cretacé”: blauwe mergel en klei
- v. De Marnes et Calcaire du Cretacé : hoogste terroirs, arme grond, klei en steenafzetting



Kwaliteitsvereisten :

- Grenache noir mag maximaal 80% aanwezig zijn in de wijn.
- Syrah en mourvèdre samen, of afzonderlijk, moeten minimaal voor 15% aanwezig zijn.
- Daarnaast zijn alle druivenrassen van de AOC Côtes du Rhône, gelimiteerd tot 10% toegelaten. De carrignan is niet toegelaten in de cru van Gigondas.
- De rode wijn moet minimum 12,5% alcohol hebben.



Domaine des Bosquets

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2016
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden :
grenache/syrah/mourvèdre/cinsault -
assemblage uit terroirs Gigondas (géén
jonge stokken): de marnes calcaires voor
de structuur, zand en grind voor de finesse
- 18 maand opvoeding, deels hout, deels
cuve beton – rendement 23 HL/Ha.



Domaine Grand Romane



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2017
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden : **grenache, syrah en mourvèdre** – oude stokken – hoger gelegen percelen ‘cailloutis calcaires’ – manuele oogst – ontristing behalve bij mourvèdre – nà assemblage 18 maand op hout, 30% nieuw.



Domaine des Espiers

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2017
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden : 'Les Grames' - 65% **grenache** – 35% **syrah** - 50% demi-muid en 50% cuve inox – terroir argilo-calcaire – géén ontristing – na assemblage 6 maand vatlagering – rendement 33 hl/ha.



Domaine du Gour de Chaulé

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2017
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden : **80% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre** – manuele oogst – géén ontristing – thermoregulatie – cuvaison 3 à 6 weken – lichte houtopvoeding (demi-muid).



Domaine La Bouïssière

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

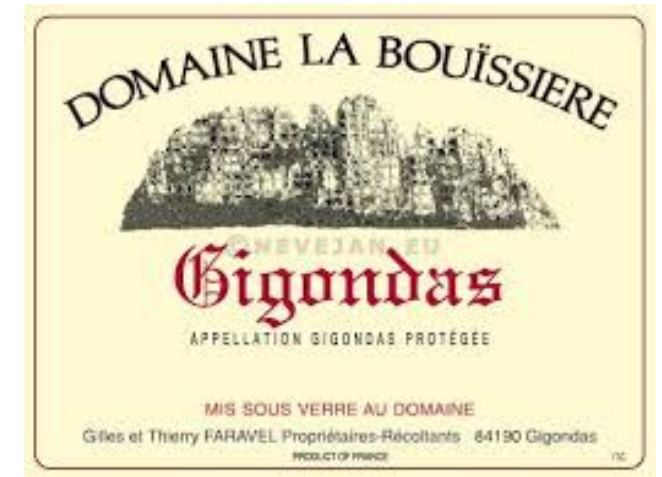
Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2017
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden : **75% grenache, 25% syrah** – manuele oogst en strenge selectie – égrappé voor 58 %, lichte foulage – 30 d. fermentatie -dagelijks remontage en pigeage - geen collage noch filtering - opvoeding 35% op cuve , 65% op hout (geen nieuw hout).



Domaine Paillère & Pied-Gû



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2015
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden : **80% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre** – terroirs op terrassen 150-300 m. midden in de dentelles, argilo-calcaires – exposition noord-west – manuele oogst - deels éraflage – maceratie op cuve inox thermo régulée – 3 cépages apart gevinifieerd – assemblage na décuvage – opvoeding op cuve béton en hout voor 15 mnd.



Domaine Raspail - Ay

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2016
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden : **+90% grenache, rest syrah en mourvèdre** – 1 rode wijn (19 ha) – voet van dorpje Gigondas – argilo-calcaire, molasses sableuse en kleine ronde stenen – manuele oogst, éraflage – cuve beton en 24 mnd; (!) op cuve alvoor verkoop.



Domaine du Pesquier



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Jaar : 2016
- Appellatie : **AOC Gigondas**
- Bijzonderheden : **75% grenache, 20% syrah, 5% mourvèdre** – manuele oogst – deels égrappage -lichte foulage, macération pré-fermentaire à froid, 2x daags délestages - cuvaison longue (35 d.) - opvoeding 12 mnd. sur lies op foudres van 40 hl – nadien assemblage 80 % hout et 20 % cuve thermo.



De prijzen :

- Wijn 1 : 20,00 €
- Wijn 2 : 15,60 €
- Wijn 3 : 18,00 €
- Wijn 4 : 18,00 €
- Wijn 5 : 17,00 €
- Wijn 6 : 16,50 €
- Wijn 7 : 17,50 €
- Wijn 8 : 17,00 €

