

# DOMAINE DU PESQUIER

---



---

## GIGONDAS

---

**Appellation :** A.O.P GIGONDAS

**Surface :** 17 ha

**Sols :** Marnes et calcaire argileux en alternance (argiles rouges) sur le plateau de Gigondas (14 ha).

Marnes et calcaire avec forte pierrosité + éboulis (3 ha) sur les coteaux des Dentelles de Gigondas.

**Cépages :** 75 % grenache  
20 % syrah  
5 % mourvèdre

**Rendement :** 35 hl/hectare.

**Vinification :** Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle : égrappage partiel en fonction de la maturité des rafles, léger foulage, macération pré-fermentaire à froid, 2 délestages journaliers, levures indigènes, cuvaison longue (35 jours).

**Élevage :** 12 mois sur lies en foudres de 40 hl puis assemblage 80 % foudre et 20 % cuve.

### DOMAINE DU PESQUIER

Propriété familiale depuis 4 générations.

Guy et Mathieu BOUTIÈRE exploitent 24 hectares de vignes, 17 ha en AOP Gigondas, 1 ha en AOP Vacqueyras, 2 ha en AOP Côtes du Rhône et 4 ha en Vin de pays de Vaucluse.