

Superficie: 3000 m² environ

Accès: depuis l'église, suivre la ruelle du Révérend Père Signoret, pour arriver au pied du site qui vous fait face

Temps de visite actuel: 30 minutes

* Vignes

- Vignes rampantes: proche de la vitisvinifera subsp sylvestris (espèce protégée) souvent nommée "vigne des sous bois", semblable à la vigne originelle

- Vignes grimpantes - Plant de Muscat

-

* Les 13 Cépages (en cours de plantation)

- Grenache - Bourboulenc

- Syrah - Vaccarèse

- Mourvèdre - Picpoul noir

- Cinsault - Picpoul blanc

- Counoise

- Muscardin

- Clairette

* Les essences méditerranéennes

Le logo: *M* » indique une plante typique de la région, de la forêt méditerranéenne.

- Arbousiers

- Buplèvres

- Cistes

- Coronille glauque

- Fillaire

- Genévrier

- Lavande

- Myrte

- Pin

- Pistachier

- Romarin officinal etc ...

* Herbes aromatiques

- Absinthe

- Menthe

- Fenouil

- Lavande officinale

- Funegrec

- Romarin officinal

- Hysope

- Sauge

- Mélisse

- Sarriette

- Menthe

Avec le soutien de:

Conseil Général de Vaucluse, Mairie de Gigondas, Syndicat de l'AOC de Gigondas

Fin des travaux d'aménagement en 2010.

Gigondas d'Hier et d'Aujourd'hui

Les Hospices - 84190 GIGONDAS

Tél: 04 90 65 80 76- gigondasHA@wanadoo.fr

Promenade archéologique et botanique

Installée sur la partie sommitale du village, où s'élèvent encore les vestiges du château, cette promenade lie l'histoire ancienne du site, à celle de la vigne et du vin.

Ce sentier pédestre, ponctué de restanques botaniques de vignes sauvages et cultivées, de grands cépages et d'essences méditerranéennes méconnues, vous permettra d'accéder aisément jusqu'à la cime pour enfin imaginer l'ampleur de la tour d'origine et de son enceinte.

Vous découvrirez alors, les différentes tailles, les palissages, les 13 cépages de l'Appellation et les herbes aromatiques utilisées dans l'élaboration du vin de l'antiquité.