



Rouge

Grenache
Syrah

75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



L'appellation Gigondas :
Son vignoble se situe exclusivement sur la commune du même nom, au cœur du Vaucluse en bordure des célèbres Dentelles de Montmirail. Régulièrement cité par Pline l'Ancien dans son Histoire naturelle, le Gigondas a été développé par les Romains qui avaient choisi ce terroir en coteaux pour élaborer des vins de qualité, complexes et puissants.

Vinification



Il bénéficie d'une longue période de macération préfermentaire sous contrôle des températures, laquelle favorise une riche extraction en arômes. Il connaît ensuite un élevage mixte en cuves et en barriques.

Notes de dégustation



Puissant et charnu, ce Gigondas dévoile d'intenses arômes de fruits rouges agrémentés de notes poivrées et réglissées. Doté d'une structure et d'un équilibre remarquables, il laisse derrière lui une belle longueur en bouche.

Servir

Servir chambré pour une dégustation entre 16 et 18 °C

Potentiel de vieillissement



10 à 15 ans

Accords



Il accompagnera merveilleusement civets et viandes mijotées.

