



Le Pas de Montmirail, AOC Gigondas, Rouge, 2020

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux.

Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 50 ans.

Altitude du Vignoble : 300 à 500 mètres.

TERROIR

Les vignes sont situées dans les quartiers du Grand Montmirail et des Trois Yeux sur des sols constitués majoritairement de calcaires Urgoniens, dans le massif des Dentelles de Montmirail.

À LA VIGNE

Conduite du Vignoble : Gobelet & double Cordon de Royat

Date de récolte : 26 au 28 Septembre 2019

VINIFICATION

Vinification en petites cuves inox thermorégulées. Fermentation entre 26 et 28°C.

Remontages et cuvaison longue de 3 semaines.

ÉLEVAGE

8/10 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Cinsault

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

15 % VOL.

SERVICE

Servir à 16°C. Carafer ou ouvrir quelques heures avant dégustation.

DÉGUSTATION

Couleur grenat légère aux reflets pourpres. Nez de fleurs séchées, roses, pivoines. En bouche la matière est onctueuse et fraîche. Une structure satinée, délicate et une concentration aromatique de belle intensité.

ACCORDS GOURMANDS

Confit de paleron de boeuf; pommes de terre boulangère; cannellonis aux légumes.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

91/100

"A complex red with impressive depth, showing supple cherry and fleshy plum flavors encased in iron. Gains intrigue from crushed herbs and bright anise accents. Beautifully approachable now, thanks to the silky tannins, yet this is built to go the distance."

Wine Spectator



90/100

"Bright violet color. There are lush black and blue fruits on the deeply scented nose. [...] it's not lacking energy in its jammy boysenberry and cherry-cola flavors. Closes warm and smooth, with lingering spiciness and gentle tannic grip."

Vinous

JEB DUNNUCK

90/100

"A blend of Grenache, Syrah, and Mourvèdre, the 2020 Gigondas Le Pas De Montmirail shines for its up-front aromatics and complexity. Red and black fruits, spice, garrigue, and peppery nuances all emerge from this medium-bodied, supple, elegant Gigondas that's perfect for drinking through 2030."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck

