



Réserve des Capes, AOC Gigondas, Rouge, 2023

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Au coeur des Dentelles de Montmirail, la cuvée Réserve des Capes révèle toute l'expression du terroir de Gigondas.

Enracinées dans des sols d'argiles, les vignes de Grenache et de Syrah confèrent à ce vin une profondeur et une ampleur remarquable.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 50 ans.

Altitude du Vignoble : 350 mètres.

TERROIR

C'est sur un sol argilo-calcaire que ce Gigondas puise son caractère.

VINIFICATION

Fermentation pre-fermentaire à froid dans des cuves de petites capacités. Macération puis cuvaisons longues (20/25 jours) à température contrôlée entre 27 et 30°C.

ÉLEVAGE

L'élevage, de 8 à 10 mois, apporte complexité et puissance aromatique.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

En bouche, vous retrouverez toute une palette d'arômes mêlant fruits noirs très mûrs, réglisses, épices ainsi que des notes de thym, de romarin et de laurier frais.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera parfaitement un carré d'agneau à la provençale ou un rôti de boeuf et sa printanière de légumes.



CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaufort de Venise

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

15YXGF