



Le Pas de Montmirail, AOC Gigondas, Rouge, 2023

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, est la valeur sûre des vins de la Vallée du Rhône. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons & nos œnologues s'engagent à vous livrer le meilleur de nos vignes pour que vous dégustiez plus qu'un vin : la qualité et l'authenticité de nos terroirs.

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Les vignes sont situées dans les quartiers du Grand Montmirail et des Trois Yeux, entre 300 et 500m d'alt, sur des sols constitués majoritairement de calcaires Urgoniens, dans le massif des Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Vinification en petites cuves inox thermorégulées. Fermentation entre 26 et 28°C. Remontages et cuvaison longue de 3 semaines.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Le nez est riche d'arômes de garrigue, de fruits rouges et noirs mûrs. La bouche est ample et soyeuse. Les tanins sont bien enrobés.

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau de 7h, rôti de boeuf, ratatouille, ribs..

