



Domaines des Capes, AOC Gigondas, Rouge, 2022

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Propriété de la famille Daniel et ses héritiers depuis 1753, le vignoble, en forme de cape, s'enracine sur les Dentelles de Montmirail à plus de 400m d'altitude. Les vignes ont plus de 35 ans d'âge. Le savoir-faire vigneron transmis depuis des générations révèle un vin puissant et généreux. La concentration des vins du domaine est unique du fait de l'altitude et des sols calcaires qui composent le domaine. C'est aujourd'hui Laure Daniel-Laborde qui est à la tête de cette propriété chargée d'histoire.

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. Sélection de parcelles de la famille Daniel, sur les terroirs du Col du Cayron et des Trois Yeux.

VINIFICATION

Fermentation pre-fermentaire à froid dans des cuves de petites capacités. Deux à trois délestages sont effectués avant la transformation des sucres en alcool. Les cuvaisons sont longues de 20 jours à des températures comprises entre 27 et 30°C.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

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.

