



Nos Grands Vins, Gigondas Rouge 2020

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce sont des cuvées rares, issues d'une sélection de nos meilleures parcelles et réservées aux plus grands millésimes. Elles sont l'héritage d'un savoir-faire et d'une passion.

TERROIR

Les vignes sont situées entre le village & les coteaux des Dentelles de Montmirail. Les vieilles vignes de Grenache (50 ans), s'épanouissent sur des sols drainants de calcaires et d'argiles bleues.

À LA VIGNE

Récolte manuelle à maturité optimale.

VINIFICATION

Une partie de la récolte est vinifiée en vendange entière. Après cuvaison longue d'environ 25j, le vin est entonné en pièce de chêne pour y effectuer sa fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

12 mois - 1/3 en pièces de chêne de 225l; 1/3 en demi-muids de 400l et 1/3 en foudre de 25HI

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez puissant sur le cassis, le pain grillé et les épices douces. La bouche allie senteurs de fruits noirs, de moka et de réglisse. Ample et riche, à la finale très longue.

ACCORDS GOURMANDS

Ravioles aux truffes, côte de veau aux girolles, fromages affinés et desserts au chocolat noir.

