



Domaine des Capes, Hommage à Maryse Daniel, AOC Gigondas, Rouge, 2021

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Propriété de la famille Daniel depuis 1753 à Gigondas, le vignoble du domaine s'enracine sur les terrasses de galets et de quartz qui s'étendent au cœur des Dentelles de Montmirail, à plus de 400m d'altitude. Pendant plus de 30 ans, Maryse a conduit et développé le domaine avec son époux Richard, travaillant avec passion ce terroir d'exception. Aujourd'hui, son petit-fils Rodrigue Daniel perpétue l'héritage familial. « J'ai pensé cette cuvée avec soin, passion et avec la seule envie de rendre un bel hommage à ma grand-mère qui m'a toujours aidé et sans qui je ne serais jamais devenu vigneron. »

LE MILLÉSIME

Les aléas climatiques de l'année ont perturbé le travail de nos Artisans Vignerons. Gel, grêle & pluies n'ont pas épargné notre région. Ce millésime restera dans nos mémoires à la fois comme atypique et qualitativement très réussi, avec des volumes relativement faibles.

TERROIR

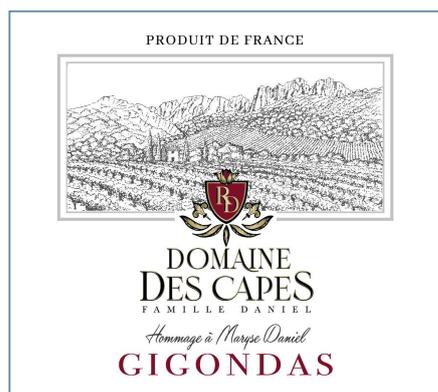
Sélection de parcelles sur les terroirs du Col du Cayron et des Trois Yeux.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

8 à 10 mois en barriques de chêne.



CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

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

