



Nos Grands Vins, Gigondas Rouge 2023

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.

LE MILLÉSIME

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Les vignes sont situées entre le village & les coteaux des Dentelles de Montmirail.

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 25Hl

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

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.



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort 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.

