

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



### CÉPAGES

60% Grenache blanc  
40% Viognier



### TERROIR

**Saint-Maurice, mais qui était ce personnage ?**

Officier romain, Mauritius, recruté en Egypte, refusa de combattre ses adversaires chrétiens pour respecter sa parole de paix envers eux. Sa cohorte fut décimée et Mauritius martyrisé au début du III<sup>e</sup> siècle.

Le petit village de Saint-Maurice s'est construit autour d'un vignoble déjà présent à l'époque gallo-romaine, qui s'est surtout développé au XIV<sup>e</sup> siècle. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les vins de Saint-Maurice gagnaient leurs premières lettres de noblesse grâce au cépage "Tinto" (Mourvèdre) et au Xérès que l'on cultivait au milieu des oliviers. Le vignoble de Saint-Maurice sur Eygues est situé à 300 m d'altitude, il domine le Nord de la Vallée de l'Eygues. Les sols argilo-calcaires mêlés à des graves et du grès.



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle. Éraflage total à réception des raisins. Pressurage direct. Macération liquide à froid qui permet le débouillage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez sur les fruits à chair blanche (abricot, pêche) et une touche fleurs blanches. En bouche, le fruité se confirme avec une pointe saline qui apporte finesse et fraîcheur.



### ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée se déguste à l'apéritif et se révèle parfait en accompagnement de vos recettes estivales ainsi que les poissons grillés et certains fruits de mer. À déguster sans attendre sur des entrées savoureuses, légères et printanières.

**Potentiel de garde : à boire dans les 3 ans**

La température du service doit être comprise entre 16 et 18°C.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence

GIGONDAS LA CAVE 589, ROUTE DE VAISON 84190 GIGONDAS FRANCE

Tél. 04 90 65 86 27 - [infos@cave-gigondas.fr](mailto:infos@cave-gigondas.fr) - [www.cave-gigondas.fr](http://www.cave-gigondas.fr)

