

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

65% Grenache noir
25% Syrah
10% Mourvèdre



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^e 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^e siècle. Au XVIII^e 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. Cuvaison moyenne de 15 jours environ. Délestages pour une fine extraction de la couleur, remontages quotidiens. Pigeages manuels.



NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur les petits fruits rouges et dévoile des notes d'épices. En bouche, la cerise donne le côté gourmand de l'attaque, dans la continuité la framboise apporte fraîcheur et acidité, une finale poivre noir. Une cuvée structurée avec une belle complexité. À déguster sur la jeunesse, ce rouge est vivifiant et rafraîchissant.



ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accordera sur un bœuf braisé aux carottes, un petit salé aux lentilles, un chou farci et un plateau de fromages.

Potentiel de garde : à boire dans les 5 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 - www.cave-gigondas.fr

