

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.

Les Vignerons de Gigondas LaCave ont sélectionné une cuvée exceptionnelle sur le millésime 2016 pour célébrer ce moment important.

Produit en quantité limitée, ce nectar prêt à découvrir peut être apprécié immédiatement ou peut poursuivre son évolution durant de nombreuses années dans une bonne cave. Les Vignerons de Gigondas et l'équipe de la cave sont fiers de vous proposer ce flacon exceptionnel et vous souhaitent une bonne dégustation.

CÉPAGES



75% Grenache noir
15% Syrah
10% Mourvèdre et Cinsault

TERROIR



Issue d'une sélection parcellaire et d'un élevage traditionnel dans un foudre centenaire, ce GIGONDAS reflète parfaitement l'expression de son magnifique terroir et le savoir-faire de vignerons passionnés.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE



Vinification traditionnelle. Longue cuvaison, d'un mois pour un vin de grande qualité. 12 mois d'élevage en foudre de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION



Ce très grand millésime, apporte une richesse aromatique d'une excellente qualité. Une fraîcheur aromatique bien présente, un équilibre en bouche parfait avec une belle structure sans aucune agressivité grâce à des tanins parfaitement mûrs.

ACCORDS METS ET VINS



Un vin parfait pour accompagner des mets raffinés.
Une cuvée idéale pour accompagner vos plus belles tables !
Potentiel de garde : 8 à 10 ans

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

