

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

80% Grenache
20% Syrah



TERROIR

Propriété familiale depuis cinq générations, au coeur du terroir de Gigondas, un petit vignoble de 8 hectares travaillé au fil du temps dans la tradition, en viticulture raisonnée. Vieilles vignes. Thémis et Anik V-Souchière, vigneronnes



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec un égrappage partiel. La cuvaison est longue, 21 jours environ. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur. Élevage en cuve et quelques barriques.



NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est d'un superbe rubis lumineux.

Un nez puissant et complexe, sur des notes de fruits rouges, de boisé vanillé et d'épices. L'attaque est franche et la bouche se poursuit sur une légère vivacité apportant une sensation de fraîcheur et une forte persistance aromatique.

Une cuvée féminine possédant une belle matière avec une finale souple et élégante.



ACCORDS METS ET VINS

Ce Gigondas est à déguster sur un magret de canard aux cèpes, des aubergines grillées ou une joue de bœuf braisée à la créole.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

La température du service doit être comprise entre 16 °C 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

