

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

100% Grenache noir



TERROIR

Parcelles situées entre l'Ouvèze et les Dentelles de Montmirail bien exposées qui favorisent une belle maturité. Sols argilo calcaires.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification par pressurage direct.



NOTES DE DÉGUSTATION

D'une belle robe rose saumon pâle, son nez se révèle sur de beaux fruits rouges acidulés, groseille et framboise.

La bouche est caressante, ronde et garde une belle vivacité.



ACCORDS METS ET VINS

Excellent à l'apéritif.

Ce beau rosé accompagne à merveille les crustacés, une tarte d'été à la tomate, des grillades, une cuisine légère d'été. Un vin de copains !

Potentiel de garde : à boire dès à présent et dans les 3 ans

La température du service doit être comprise entre 8 °C et 10 °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

