

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

55% Grenache noir
45% Mourvèdre



TERROIR

Situé en Drôme Provençale, aux confins des Préalpes d'un côté, face au Mont Ventoux de l'autre, les 1375 hectares de vignoble s'étendent uniquement sur la commune de Vinsobres, sur 7km en coteaux. Depuis 1633, la devise de Monseigneur de Suarès (évêque de Vaison et grand amateur de ces vins) qualifie à merveille ce Cru de la Drôme provençale, aussi équilibré qu'aromatique.



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

Ce rouge est doté d'une belle couleur rouge grenat intense. Un vin rond et frais, aux arômes de fruits noirs, de violette et d'épices. D'une belle structure et d'une jolie élégance avec des tanins souples et soyeux.



ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée accompagne généreusement une viande rouge grillée, un gibier fin ou une volaille de caractère.

Potentiel de garde : 3 à 7 ans

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