

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

Grenache  
Syrah



#### TERROIR

Sur des sols argilo-calcaires, nous vendangeons manuellement des raisins cultivés sur de vastes terrasses et les premières pentes des Dentelles de Montmirail.



#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification est traditionnelle. Éraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C). Cuvaision longue de 21 jours. Délestages, pigeages manuels, remontages quotidiens. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant commercialisation.



#### NOTES DE DÉGUSTATION

Les notes de garrigue, de fruits des bois et d'olive noire de ce Gigondas vous plongent au coeur du terroir des Dentelles de Montmirail. Cette ballade gustative se termine sur une pointe de poivre noir et de zan.



#### ACCORDS METS ET VINS

Ce Gigondas sera idéal en accompagnement d'un gigot à la cuillère au beurre d'escargot.

Potentiel de garde : 7 à 8 ans

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



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](mailto:infos@cave-gigondas.fr) - [www.cave-gigondas.fr](http://www.cave-gigondas.fr)

