

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
Mourvèdre
Cinsault



TERROIR

Sols de galets et graviers calcaires, argiles brunes.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Longue cuvaison, délestages pour une meilleure extraction de la couleur. Pigeages manuels, remontages. Élevage méticuleux en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Vacqueyras s'ouvre sur des notes de violette aux tannins ciselés offrant une belle tension. La myrtille et la groseille laissent ensuite place à des notes de garrigue et de poivre vert.



ACCORDS METS ET VINS

À déguster sur un pavé d'agneau farçi.

Potentiel de garde : 5 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 - www.cave-gigondas.fr

