

Gigondas

Gigondas

INFORMATION

Appellation : Gigondas

Cépage : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault

Alcool : 13.50%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle, non éraflée puis foulée, suivie d'une infusion de deux semaines. Elevage uniquement en cuve béton pour garder la pureté et la délicatesse

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 12



TERROIR

Région Viticole : Lieu-dit du « Grand Montmirail », vignoble d'altitude à 400 mètres. Le bas du coteau est constitué de marnes rouges qui vont apporter de la profondeur. En milieu et haut de coteau la roche mère calcaire est de plus en plus présente, elle transmet aux vins

Surface : 4 hectares

Type de sol : Le bas du coteau est constitué de marnes rouges qui vont apporter de la profondeur. En milieu et haut de coteau la roche mère calcaire est de plus en plus présente, elle transmet aux vins

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge vif

Nez : Fruits noirs

Bouche : Notes de murs sauvages et cerises noirs, mêlées aux fleurs des herbes sauvages

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°

Accords mets et vins : Lièvre à la Royal

Garde : Vin fin, racé, vibrant, où l'originalité du lieu est transmise avec énergie.