

Gigondas



SITUATION: Ce vin est issu de parcelles situées sur les coteaux en terrasses de Gigondas exposés plein nord, au pied des célèbres dentelles de Montmirail.



VIGNOBLE ET TERROIR:

Les vieilles vignes de Grenache, Syrah et Mourvèdre sont plantées sur des sols marno-calcaires assez pauvres, favorisant des maturités tardives et des vins puissants.



CÉPAGES: Grenache noir (50%) Syrah (40%) Mourvèdre (10%)

ELABORATION:



Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 28 jours avec deux délestages en début de fermentation, puis deux remontages par jour. 55% de la cuvée sont élevés en cuves, et 45% en barriques de 450L de 1 et 2 vins, pendant une durée de 12 mois, avant d'être assemblés avec la partie cuve.

DÉGUSTATION :



Nez profond à dominante d'épices (poivre, muscade) typique de son appellation, qui relève les arômes de cassis et confiture de framboise.

La bouche présente une structure solide mais bien enrobée, du volume et une très belle longueur en bouche.

SERVICE ET ACCORDS:

17-18°C pour laisser s'exprimer toute sa complexité. Un carafage avant service est bienvenu.

On mettra ce Gigondas sur une pintade, un coq au vin, une daube de bœuf, et tout autre plat élaboré même bien relevé.

arte d'identité des cépages

Grenache noir: originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il supporte très bien la sécheresse et donne des jus très sucrés.

Il est généralement assemblé et contribue à la puissance et au volume des vins du sud de la Vallée du Rhône.

Syrah: souvent palissée car peu résistante au misce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au Grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.

Mourvèdre : ce cépage originaire d'Espagne a une maturité tardive et donne des vins intenses et puissants mais d'une grande finesse. Il est particulièrement apte au vieillissement et à l'élevage sous bois si la maturité est bien maîtrisée.































