

LAVAU VINTAGE TOUR



DEMSOLUTION.COM 04 90 37 77 83

GIGONDAS

SITUATION : Ce vin est issu de parcelles situées sur les coteaux marneaux-calcaires 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 marneaux-calcaires assez pauvres, favorisant des maturités tardives et des vins puissants.

CÉPAGES : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

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 est élevée 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.

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 boeuf, et tout autre plat élaboré même bien relevé.

LOCATION : This wine comes from parcels located on Gigondas' terraced slopes, facing directly north, at the foot of the famous Dentelles de Montmirail.

VINEYARDS AND TERROIR : The old Grenache, Syrah and Mourvèdre vines are planted on fairly poor, calcareous-marl soils, resulting in late ripening grapes and powerful wines

GRAPE VARIETIES : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

PRODUCTION : The grapes are entirely de-stemmed and placed in temperature- controlled vats to macerate for around 28 days with two rack-and-return operations at the start of fermentation, followed by two pumping-over operations per day. 55% of the wine is aged in vat, and 45% in 450L barrels previously used for 1 or 2 vintages, for a period of 12 months, before being blended with the vat-aged wine.

TASTING NOTES : Deep on the nose with pronounced spicy aromas (pepper, nutmeg), typical of the appellation and which accentuate the aromas of blackcurrants and raspberry jam. On the palate, the wine shows a solid yet nicely coated structure, volume and superb length.

SERVING AND FOOD PAIRINGS : Serve at 17-18°C to allow the wine to express its full complexity. Decanting before serving would also be beneficial. This Gigondas can be paired with guinea fowl, coq au vin, a beef stew or casserole, and other prepared dishes, even if spicy or highly seasoned. duck in green pepper, guinea fowl or pheasant, and will be at home with any festive fare.



Tchin Tchin



PRODUIT DE FRANCE



84



LE SUD

TAPAS



44 N 10 33
4E 57 30
44 N 10 33

