



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 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 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.



Find out more
on our website
www.lavau.fr

