



GIGONDAS

Gigondas

TERROIR

sol caillouteux,
argilo-calcaire

CEPAGES

grenache, syrah

ELEVAGE

12 mois en foudre

NEZ

parfums de garrigue,
fruits rouges, épices

BOUCHE

vin rond, soyeux et équilibré d'une
belle minéralité

SERVICE

16-18°C (de préférence
vin à carafes)

ACCOMPAGNEMENTS

boeuf mijoté,
daube,
rôti de boeuf,
camembert

POTENTIEL DE GARDE

8 ans

Vendange manuelle, les grappes sont éraflées. Cuvaison traditionnelle, délestage, remontage. Elevage en foudre 12 mois.