



GIGONDAS

Le Haut des Dentelles

La Situation

Sur la rive gauche du Rhône, adossé aux premiers contreforts des Alpes, le vignoble de Gigondas est surplombé par les très célèbres "Dentelles de Montmirail" qui dominent toute la vallée. Les terroirs sont des formations superficielles de plaine argilo-calcaire.

Cépages

Assemblage de 3 cépages répartis comme suit : Grenache à 80%, Mourvèdre et Syrah à 20%.

Vinification

Rendement qui s'élève à 33HL/hectare. Vendanges manuelles. Méthode de vinification traditionnelle. Eraflage total à réception de la vendange.

Macération pré-fermentaire à froid (18°). Cuvaision longue de 21 jours environ. Maîtrise des températures 23°/30°. Délestage, puis 2 remontages quotidiens.

Mis en bouteille au domaine pour un meilleur contrôle qualité.

Degré du vin : 14°.

Packaging

Bouteille Gigondas syndicale teinte feuille morte 750 ml, Bouchon liège naturel, Capsule en complexe aluminium bronze, Etiquette et Contre Etiquette adhésives.

Dégustation

Vin puissant et charnu. Très beau vin rouge aux reflets violines, de forte intensité colorante. Nez puissant de réglisse, de fraises confiturées, d'olives noires, de cerises écrasées. Une attaque en bouche souple aux tanins bien fondus. Ses tanins en dentelles subliment une bouche généreuse et harmonieuse.

Association Mets et Vins

Idéal pour des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence, des tomates provençales, une ratatouille...

Température de service et garde

Vin puissant à servir à 17°.

Potentiel de garde de l'ordre de 3 à 5 ans.



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 - RCS Villefranche - TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 - Accises FR006537E5183 - Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux