

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



**CÉPAGES**  
100% Viognier



**TERROIR**  
Au cœur des hauteurs des Dentelles de Montmirail (versant Est), Suzette est un petit village suspendu à son piton à 410 mètres d'altitude au milieu du cirque de Saint-Amand. Vendanges manuelles.



**VINIFICATION ET ÉLEVAGE**  
Pressurage direct des grappes, puis débouillage par le froid suivi d'une fermentation à basse température (15°C) pour préserver tous les arômes. Elevage méticuleux en cuve.



**NOTES DE DÉGUSTATION**  
Robe jaune avec des reflets légèrement verts.  
C'est d'abord l'expression de son terroir très calcaire : la palette évoque les zestes d'agrumes, des notes beurrées et vanillées, la figue de début d'été, l'essence de thym.  
La Dame de Montmirail est un vin gras, souple pour ne pas dire onctueux, d'une richesse aromatique exceptionnelle.



**ACCORDS METS ET VINS**  
Le viognier s'accordera à merveille sur vos apéritifs, avec un tartare de saumon à l'aneth, des poissons de rivière crévés ou des bouchées à la reine aux fruits de mer.  
Cette cuvée peut aussi se déguster en été sur des mets à la plancha et des salades estivales.

**Potentiel de garde : 3 ans**  
La température du service doit être comprise entre 8°C et 10°C.

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence