

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

75% Grenache noir
15% Syrah
10% Cinsault, Mourvèdre, Carignan



TERROIR

Terroirs de plaine



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle.
Eraflage total, pas de foulage. Cuvaision longue, environ 15 jours.



NOTES DE DÉGUSTATION

Vin rouge aux reflets violines, jolie intensité colorante.
Un premier nez tendre aux notes épicées et fruitées. Il s'ouvre ensuite sur des notes réglissées (zan), poivrées et cerises.
Une attaque franche, sur de beaux tanins fins et bien enrobés.
Bonne structure gourmande en bouche.



ACCORDS METS ET VINS

Ce Côtes du Rhône La Font Louisiane rouge se déguste avec plaisir et gourmandise sur sa jeunesse. Ce vin rouge s'accordera très bien sur un poulet basquaise, un parmentier au canard confit, un pot-au-feu aux trois viandes.

Potentiel de garde : à boire dès à présent et dans les 3 ans

La température du service doit être comprise entre 16 et 18°C.



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence

GIGONDAS LA CAVE 589, ROUTE DE VAISON 84190 GIGONDAS FRANCE
Tél. 04 90 65 86 27 - infos@cave-gigondas.fr - www.cave-gigondas.fr

