



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

85% Grenache noir
15% Syrah



TERROIR

Notre Séguret est issu du terroir de la montagne qui touche au Massif des Dentelles de Montmirail où cohabitent vigne et bois de pins. Les vignerons y travaillent un sol rustique où poussent de vignes robustes produisant peu de grappes.

De ces sols saillouteux, un clapas en provençal, nous élaborons cette cuvée confidentielle.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle. Égrappage total. Délestages, pigeages manuels, remontages pour une meilleure extraction de la couleur. Élevage en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rouge éclatante, profonde, aux reflets grenat foncé. On adore son nez fruitées intenses de mûres et de fruits noirs.

Puis il nous dévoile des notes de garrigue et d'herbes aromatiques. La bouche séduit par son attaque fraîche, son fruit généreux (cassis) nuancé de réglisse, son équilibre entre tanins et acidité.



ACCORDS METS ET VINS

Ce Côtes du Rhône Villages rouge sera le compagnon idéal sur une terrine de sanglier, un coq au vin rouge, un filet mignon à la provençale.

Potentiel de garde : 4 à 5 ans

La température du service doit être comprise entre 16°C 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

