

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% Mourvèdre et Cinsault



#### TERROIR

Cuvée issue d'une sélection rigoureuse et vendanges manuelles, de parcelles récoltées à pleine maturité en milieu et fin de vendanges. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes récoltées manuellement.



#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle. Longue cuvaison, 1 mois environ vers un vin de grande qualité. Élevage de 12 mois en barrique neuve, de chêne des Vosges (brûlage moyen) pour la finesse des arômes.



#### NOTES DE DÉGUSTATION

Le boisé de la trilogie présenté en bouteille sommelière lourde, bouchon fleur de liège, capsule étain rouge foncé. Ce Gigondas rouge possède des reflets grenats à la forte intensité colorante.

Un premier nez discret, puis il se révèle des notes empyreumatiques, présence d'épices et de fruits noirs. Après aération on découvre des notes de pain d'épices, pain grillé, fèves de cacao. L'attaque en bouche est franche. Les tanins bien présents présentent un bel équilibre.

Un long vieillissement pour assouplir et fondre les tanins est essentiel.



#### ACCORDS METS ET VINS

Gibiers, daubes, agneau sont en effet des alliés parfaits de cette cuvée indétronable de Gigondas LaCave. Après avoir dégusté ce Gigondas avec votre plat, ne le renvoyez pas en cuisine si vous avez prévu un dessert à base de chocolat. Tentez le mariage, l'accord est parfait !

#### Potentiel de garde : 10 ans

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

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence