

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

65% Grenache noir - 20% Syrah
10% Mourvèdre et 5% Cinsault



TERROIR

Cuvée issue d'une sélection rigoureuse et vendanges manuelles, de parcelles récoltées à pleine maturité en milieu et fin de vendanges. Les raisins proviennent des coteaux et des hauteurs de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle, égrappage partiel. Cuvaison longue, 21 jours environ. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur. Cette cuvée est l'assemblage de 80% élevés en cuve et 20% d'un élevage en barriques neuves.



NOTES DE DÉGUSTATION

2016, un grand millésime qui restera dans les mémoires...
Une robe d'un rouge soutenu. Le 1^{er} nez est encore discret, sur des notes épicées et fruitées. Il s'ouvre ensuite sur des arômes de vanille et poivre noir. Belle concentration et jolie fraîcheur en bouche avec une finale poivrée.



ACCORDS METS ET VINS

Pour exprimer tous ses arômes, à servir sur un agneau de Sisteron confit à l'huile d'olive et sa purée d'artichauts.

Potentiel de garde : 10 ans

Un grand vin se mérite, n'hésitez pas à le réserver en cave 2 à 3 ans avant de le déguster.

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

RÉCOMPENSE

Millésime 2016 : Médaille d'Or Mâcon 2019

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence