

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

Sur des sols argilo-calcaires, nous vendangeons manuellement des raisins cultivés sur de vastes terrasses et les premières pentes des Dentelles de Montmirail.



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification est traditionnelle. Éraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C). Cuvaïson longue de 21 jours. Délestages, pigeages manuels, remontages quotidiens. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant commercialisation.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge foncé brillant. Un nez sur des arômes de mûres, framboises, de cassis et de réglisse. La bouche présente des notes fruits mûrs, épices et poivre. Une fraîcheur aromatique bien présente, un équilibre en bouche parfait avec une belle structure sans aucune agressivité. 2016 est un grand millésime, généreux et séduisant !



### ACCORDS METS ET VINS

Un vin élégant et très expressif à accorder sur veau marengo, un osso bucco ou un plateau de charcuteries et de fromages.

### Potentiel de garde : 5 à 7 ans

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

### RÉCOMPENSES

Millésime 2018 : Médaille d'Argent Paris 2020

Millésime 2016 : Médaille d'Or Paris 2018



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence