

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

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



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle. Longue cuvaison, un mois environ pour un vin de grande qualité. 12 mois d'élevage en moyenne en foudre de chêne.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe intense grenat. Le nez dégage un arôme suave de mûre et de cerise noire. La bouche est longue, riche et puissante.

Une finale complexe avec des épices et des tanins fermes et affirmés. Un vin de très grande garde. Cette belle cuvée se déguste sur une côte de boeuf grillée, un chevreuil rôti. Un carafage du vin sur sa jeunesse est recommandé, au moins 2 à 3 heures avant le service.



ACCORDS METS ET VINS

Savourez ce Gigondas rouge sur une daube de bœuf à la provençale, un civet de lièvre, ou un rôti de sanglier.

Potentiel de garde : 10 ans

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

RÉCOMPENSES

Millésime 2018 : Médaille d'Argent Paris 2020

Millésime 2015 : Trophée du Savor Faire Vigneron Vauclusien

Millésime 2015 : cité dans le Guide Hachette des Vins 2019



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence