

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 d'une sélection rigoureuse et vendanges manuelles à faible rendement, de parcelles récoltées à pleine maturité en milieu et fin de vendanges.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle. Longue cuvaision, un mois pour un vin de grande qualité. Élevage consciencieux en cuve, clarification par simple soutirage avant mise en bouteille.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge profond au reflets violette. Un nez puissant de fruits noirs et d'épices. Une belle bouche ample et franche à l'attaque, des tanins présents. Une finale longue sur des notes réglissées. Il s'agit d'un très grand millésime avec un Gigondas rouge concentré, puissant et au potentiel de garde certain.
2017 vient compléter une trilogie de millésimes d'exception.



ACCORDS METS ET VINS

Une cuvée prestige à déguster sur un chapon rôti aux morilles, sur une terrine de sanglier, ou un gigot d'agneau, une côte de bœuf.
Potentiel de garde : 10 ans
La température du service doit être comprise entre 16 et 18°C.

RÉCOMPENSES

Millésime 2016 : Médaille d'Argent Mâcon 2019



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence