



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
20% Syrah
10% Mourvèdre, Grenache blanc et vieux Carrignan



TERROIR

En mémoire de son père Hubert et son grand père Abel, Sylvie Chabran a repris la conduite des vignes familiales pour valoriser cet héritage en créant cette cuvée hommage.

Situé au pied des **Dentelles de Montmirail** ce terroir de garrigues et de calcite donne force et finesse à ce vin élégant. L'exposition en coteaux ouest permet de passer les fins d'après-midi à l'ombre et ainsi ne pas souffrir des fortes chaleurs estivales. Vendanges manuelles à maturité, tri sélectif.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Longue cuvaison, délestages pour une meilleure extraction de la couleur. Pigeages manuels, remontages occasionnels. Élevage méticuleux en cuve béton.



NOTES DE DÉGUSTATION

Fin, élégant et soyeux, ce vin au profil subtil exprime la complexité de son terroir et la finesse de la conduite du vignoble.

Ce vin délicat peut même être servi frais en apéritif par la présence de tannins fins et légers.



ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée s'accorde à merveille sur une cuisine provençale comme des aubergines à la sauce tomate.

Excellent sur une viande rouge grillée, un poisson, de la charcuterie.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

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

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence