

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
35% Syrah



TERROIR

Adossé au versant sud-est du massif des Dentelles de Montmirail, ce terroir est principalement constitué de marnes noires (terres grises du jurassique). Les vins rouges accèdent à l'appellation "Cru" en 2005. La roche mère est fractionnée, broyée, dû à un phénomène unique en Vallée du Rhône nommé le Diapir de Suzette. Présence également d'un sol argilo-calcaire caillouteux. Vendanges manuelles à maturité.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Une cuvaison de 3 à 5 semaines. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur. Elevage méticuleux en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

D'une belle robe pourpre sur la jeunesse. La profondeur de la robe annonce une matière riche. Ce Beaumes de Venise rouge d'une belle complexité, nous charme par ses notes de fruits rouges (cerise, myrtille, cassis) d'épices et de réglisse. En bouche, ce vin rouge élégant se dévoile ample et charnu. Sa structure construite sur des tanins serrés et sur un alcool généreux lui permettra une belle évolution dans le temps.



ACCORDS METS ET VINS

À déguster sur une épaule d'agneau, un lapin caramélisé aux épices ou encore une daube de bœuf provençale.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Sur la jeunesse, n'hésitez pas à le carafier ou ouvrez la bouteille quelques minutes avant le service. La température du service doit être comprise entre 16 et 18°C.

RÉCOMPENSE

Millésime 2018 : Médaille d'Or Paris 2020



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence

GIGONDAS LA CAVE 589, ROUTE DE VAISON 84190 GIGONDAS FRANCE
Tél. 04 90 65 86 27 - infos@cave-gigondas.fr - www.cave-gigondas.fr

