

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
10% Syrah
10% Mourvèdre et 5% Cinsault



TERROIR

Domaine présent depuis 1994, Frédéric Vache, actuellement vigneron sur la coopérative, représente la 3ème génération. 4,4 hectares répartis sur le vignoble de Gigondas, surplombés par les très célèbres Dentelles de Montmirail. Ce Gigondas rouge est issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes récoltées manuellement.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle. Eraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C). Cuvaision longue de 21 jours environ. Délestages, pigeages manuels, remontages quotidiens.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge grenat intense et d'une belle profondeur. Ce vin d'une belle fraîcheur, s'ouvre sur des notes de fruits noirs et de groseilles. Dès l'attaque, on apprécie l'élégance de ses tanins. On découvre une cuvée d'une belle structure, riche et très concentrée. un très bel équilibre et une finale légèrement épicée.



ACCORDS METS ET VINS

Ce Gigondas s'accorde à merveille sur pavé de biche nappé de fruits rouges, un agneau aux épices.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

La température du service doit être comprise entre 16°C et 18°C.
Potentiel de garde : 6 à 8 ans.

Degré : 14,5°

GENCOD bouteille : 342 910 145 710

GENCOD carton : 342 910 145 727

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence