

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

Grenache noir
Cinsault



TERROIR

La production de ce cru rosé est confidentielle à Gigondas avec une production totale d'environ 1% des volumes. Les raisins sont ramassés en pleine maturité, ils offrent à cette cuvée tout leur fruité et une belle rondeur.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Notre rosé est élaboré par pressurage direct. Fermentation à basse température pour préserver la fraîcheur des arômes.



NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rose et étincelante.

Au nez, des parfums de petits fruits rouges.

Un gigondas rosé entre gourmandise et caractère.

L'attaque en bouche est puissante et fraîche, sur un très bel équilibre.

Un très beau rosé de gastronomie à servir sur vos tables.



ACCORDS METS ET VINS

Il s'accordera à merveille sur une soupe au pistou ou des tomates à farcies au fromage de chèvre frais.

Tentez un accord original sur des filets de rougets à la plancha et une cuisine asiatique.

Potentiel de garde : 3 ans

La température du service doit être comprise entre 10° C et 12° C.

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence