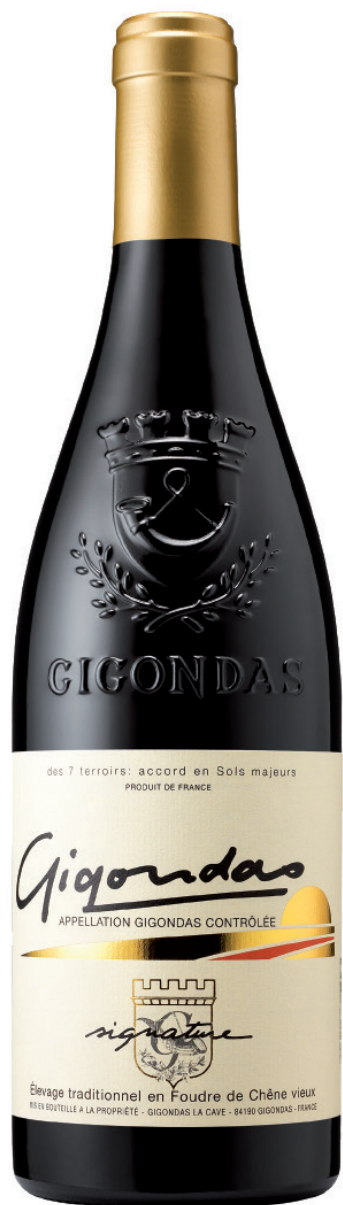


Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



CÉPAGES

80% Grenache noir
20% Syrah, Mourvèdre, Cinsault



TERROIR

Cuvée issue d'une sélection rigoureuse et vendanges manuelles, de parcelles récoltées à pleine maturité en milieu et fin de vendanges. Les raisins proviennent des coteaux et des hauteurs de Gigondas au pied des Dentelles de Montmirail.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec un égrappage partiel. La cuvaison est longue, 21 jours environ. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur. Élevage en foudre de chêne.



NOTES DE DÉGUSTATION

La cuvée incontournable de Gigondas LaCave ! Ce vin nous dévoile une palette aromatique sur des notes réglissées, poivrées et des arômes de fruits noirs. Ses tanins sont soyeux et fondus. Ce vin vous séduira par sa finesse et sa longueur en bouche. Une cuvée vouée à une très belle longévité. Un Gigondas millésime 2016 irrésistible et exceptionnel !



ACCORDS METS ET VINS

Savourez ce Gigondas rouge sur une daube de bœuf à la provençale, un civet de lièvre, ou un rôti de sanglier.

Potentiel de garde : 10 ans

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

RÉCOMPENSES

Millésime 2018 : Médaille d'Argent Paris 2020

Millésime 2016 : Médaille d'Or Paris 2018

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence