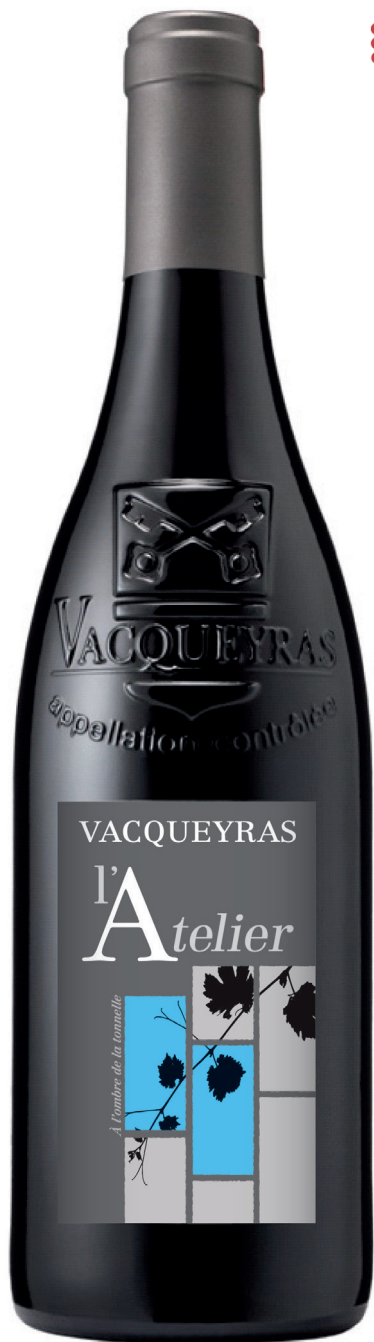


Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée.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



CÉPAGES

60% Grenache noir
30% Syrah
10% Mourvèdre, Cinsault



TERROIR

Un terroir d'exception un peu secret, rare et blotti au pied des Dentelles de Montmirail. Un vignoble à l'écart de la foule mais un cru conquérant ! Au pied du massif des Dentelles, les sols sont argilo-calcaires. Sur le reste de l'appellation, les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur le plateau des garrigues ainsi que sur les terrasses de l'Ouvèze.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Longue cuvaison, délestages pour une meilleure extraction de la couleur. Pigeages manuels, remontages. Élevage en foudre centenaire pour 70% et 30% d'élevage en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge profond intense, son nez généreux et complexe, nous dévoile quelques nuances d'épices. En bouche, de beaux fruits noirs sur la mûre et les baies de cassis. Une fraîcheur aromatique bien présente, un équilibre en bouche parfait avec de une belle structure sans aucune agressivité grâce à l'élégance des tanins.



ACCORDS METS ET VINS

N'hésitez pas à le proposer sur un pigeon aux lardons, des cailles aux raisins, des coquelets endiablés aux patates douces ou un plateau de fromages.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

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

RÉCOMPENSE

Millésime 2017 : Médaille d'Argent Paris 2019

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence