

Fruité

De terroir

Subtil



Service
17°

Garde
8 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée d'une belle structure et riche, avec un bel équilibre. Un domaine familial cultivé sur le bas de Gigondas pour un vin subtil sur le fruit.

PALETTE AROMATIQUE



groseille



mûre



cassis



épices

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

75% Grenache noir
10% Syrah
10% Mourvèdre
5% Cinsault



TERROIR

Une cuvée issue d'un vignoble de 4,4 ha situé à Gigondas et cultivé depuis 3 générations, actuellement par Frédéric Vache. Une sélection parcellaire de vieilles vignes récoltées manuellement.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (21 jours). Eraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C). Délestages, pigeages manuels, remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

ACCORDS METS ET VINS

Une tartine de rouget à la tapenade
Un magret de canard, sauce au poivre