

Authentique

Rond

Incontournable



Service
17°

Garde
10 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée qui allie tradition et modernité, vouée à une très belle longévité. Un élevage en vieux foudre qui confère à ce vin des tanins soyeux et fondus. Séduction assurée de par sa finesse et sa longueur en bouche.

PALETTE AROMATIQUE



groseille



mûre



cassis



poivre

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

80% Grenache noir
20% Syrah,
Mourvèdre, Cinsault



TERROIR

Une cuvée issue d'une sélection rigoureuse des raisins à pleine maturité, en milieu et fin de vendanges sur les coteaux et les hauteurs de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Récoltes manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (21 jours). Egrappage partiel. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.

ÉLEVAGE

Elevage en foudre de chêne.

ACCORDS METS ET VINS

Une plancha de poissons et viande rouge
Un rôti de veau et légumes oubliés