

Riche

Voluptueux

Élégant



Service  
10°

Garde  
3 ans

### LE MOT DU SOMMELIER

Après 50 ans d'attente, ce premier cru en blanc de Gigondas se dévoile enfin, issue de la clairette, cépage emblématique de la région.

Ses arômes sont raffinés, la richesse et l'équilibre sont au rendez-vous. Ce vin, d'une profondeur remarquable, met en lumière tout le potentiel de Gigondas en blanc, jusque-là inexploré.

### PALETTE AROMATIQUE



caramel



brioche



toast



vanille

Acidité



Sucrosité



Volume en bouche



Fraîcheur



Gourmandise



### CÉPAGES

100% Clairette

### TERROIR

Après 5 générations de vigneronnés engagés, Anik et sa fille Thémis travaillent un petit vignoble dans la tradition, en viticulture raisonnée et en accord avec l'environnement. Le sol est calcaire, caractérisé par des calcaires lités et massifs, formant les Dentelles de Montmirail. Vendanges manuelles, en caissettes pour préserver l'intégrité des raisins.



### VINIFICATION

Les raisins sont transférés au pressoir sans trituration, suivi d'une macération pelliculaire de 2 heures. Température de 18 à 20°C en cuve inox. Le dernier tiers de la fermentation alcoolique se déroule en fût de chêne français (grains fins, chauffe moyenne longue) pour 25% du volume.

### ÉLEVAGE

8 mois sur lies, avec un élevage réparti entre cuves inox et fûts pour 25% du volume.



### ACCORDS METS ET VINS

Poissons grillés et crustacés  
Poulet au citron  
Fromages affinés