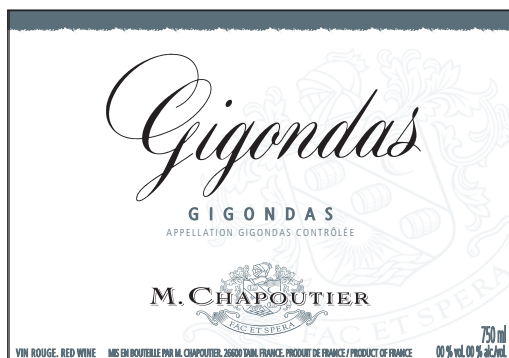




Gigondas

Les cépages

Grenache majoritaire, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.

Le sol

Le sol de l'appellation contrôlée couvre des mollasses sableuses, du calcaire ou des alluvions anciennes à cailloux roulés.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Elle est faite de façon traditionnelle avec remontage quotidien.

L'élevage

Une partie du vin est élevée en fûts de chêne avant d'être assemblée avec le reste de la cuvée. Mise en bouteille après 12 à 16 mois d'élevage.

La dégustation

Robe : très belle robe, rouge rubis.

Nez : puissant et fin, confiture de fraise, poivre.

Bouche : attaque florale, tannique et épicée.

Grape varieties

Majority of Grenache, and then Syrah, Cinsault and Mourvèdre.

Soil

The soil of this A.O.C. covers sandy molasses, clay or old alluvial deposits with shingles.

Harvest

Grapes are hand-harvested at maturity.

Vinification

This Gigondas is vinified in the traditional way with daily pumping-over.

Maturing

A part of the wine is aged in oak casks before being blending with the other part.

This wine is aged from 12 to 16 months before bottling.

Tasting

Colour: great ruby-red colour.

Nose: powerful and fine, aromas of strawberry jam and pepper.

Palate: the attack is floral, tannic and spicy.

