



Gigondas

Le cépage

Grenache, syrah et mourvèdre

Le terroir

Le sol de l'appellation est couvert par des mollasses sableuses, du calcaire ou des alluvions anciennes à cailloux roulés.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité.

La vinification

Les raisins sont égrapés et vinifiés en cuve béton.

L'élevage

L'élevage se fait en cuve béton pendant 8 mois.

La dégustation

Robe: rubis

Nez: Des arômes de confiture de fraises et des notes épicées..

Bouche: une attaque aux notes florales.

Grape variety

Grenache, Syrah et mourvèdre.

Terroir

The soil of the appellation is covers by sandy molasses, clay or old alluvial deposits with shingles.

Harvest

The crop is hand-harvested at maturity.

Vinification

The grapes are destemmed and vinified in concrete tanks.

Maturing

Maturing takes place in concrete tank over 8 months.

Tasting

Colour: rubis

Nose: The alternation of strawberry jam aromas and spicy/peppery notes creates a very pleasant bouquet

Palate: floral then spicy (pepper) notes on entry.

