



LE SANG DES SEIGNEURS

## Gigondas



Le vignoble est situé sur les vastes terrasses alluviales qui s'étendent aux pieds des célèbres Dentelles de Montmirail.

Ce Gigondas est vinifié en cuve béton dans la pure tradition. Une robe rouge rubis et un nez très expressif, riche et complexe offrent des arômes de mûre, de framboise et de réglisse. Sa bouche est ronde et fruitée, bien structurée mais soyeuse avec des notes d'épices et de poivre.

Cépages	65% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault
Sols	Marnes Argilo-calcaire
Robe	Rouge rubis profond
Nez	Très expressif de fruits noirs et de notes poivrées
Bouche	Franche, fraîche et fruitée (Cerise, fraise) aux notes d'épices et de poivre. Les tanins sont souples et fondus
Service	T° 16-17°C après 1 heure en carafe
Garde	5-7 ans
Alcool	14,5°

Un vin de caractère, élégant et racé, idéal pour accompagner les viandes grillées ou rôties, notamment le gibier et la cuisine épicée.