

GIGONDAS

VALLÉE DU RHÔNE



Le Gigondas dévoile un vin généreux et profond, où les fruits noirs mûrs se mêlent aux notes d'épices et de garrigue. La bouche, ample et structurée, conserve un bel équilibre entre puissance, fraîcheur et tanins soyeux. Un rouge de caractère, élégant et chaleureux, taillé pour la gastronomie..

Cépage(s)

60% Grenache 30% Syrah 10% Mourvèdre

Température de service

14 à 16°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Rouge profond aux reflets violets

Temps de garde

8 ans maximum

Nez, Bouche

Fruits rouges, Epices, Garrigue, Réglisse

Elevage

12 mois en cuve

Accord Mets/Vin

Agneau grillé à l'ail et au romarin, Farcis à la provençale, Couscous

