

La Cave de GIGONDAS

AOP Vacqueyras

FRANCE

L'atelier

Blanc sec

Culture raisonnée

Cave située au pied des Dentelles de Montmirail. Le vignoble s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité. Dans cette démarche il y a la volonté de développer une image hautement qualitative de nos vins issus de ce terroir.



70% Grenache blanc
15% Viognier
15% Clairette



13%



750 ml



Culture raisonnée.
Vendanges en vert, effeuillage, épamprage.
Ce cru fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
Vendange manuelle
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo-calcaires mêlés à du grès.
Age vignes : 27 ans



Vinification traditionnelle.
Éraflage total, pas de foulage.
Pressurage direct et macération liquide à froid, qui permet le débourageage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.



Élevage sur lies, avec bâtonnages en barrique neuve.



Couleur :
La robe est brillante, sur un jaune citron clair.

Au nez :
Le nez s'ouvre sur des arômes de pamplemousse, de fleurs blanches et de poivre blanc.

En bouche : Présente une belle longueur et une persistance aromatique en bouche avec un parfait équilibre.

Accords mets & vin :
Très bien à l'apéritif.
A table pour accompagner un poulet au curry, des Saint Jacques snakées à l'huile d'olive, des fromages.

Taux de sucre : 0.51 g/L



Servir entre 10°C et 12°C.



Garde 5 ans

