La Cave de GIGONDAS

AOP Côtes du Rhône Village

FRANCE

Le Dit du Bastidon

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.

60% Grenache blanc
40% Viognier

12.5%

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 des graves et du grès.
Age vignes : 28 ans

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

Élevé en cuve.

Couleur :
Une bien jolie robe dorée.

Au nez :
Sur les fruits à chair blanche (abricot, pêche) et une touche fleurs blanches.

En bouche :
Le fruité se confirme avec une pointe saline qui apporte finesse et fraîcheur.

Accords mets & vin :
Cette cuvée se déguste à l'apéritif.
Parfaite pour accompagner des entrées légères et printanières, tartares de poissons, poissons grillés, certains fruits de mer et fromages.

Taux de sucre : 0.47 g/L

Servir entre 10°C et 12°C.

Garde 3 ans

Vente : SAQ
Code produit : 15478496
Millésime : 2023

ARTS DU VIN
UN MONDE DE CULTURES

819-314-8350
info@artsduvin.com
www.artsduvin.com

ARTS du Vin Inc.
1805 Av du Marais-Ombragé #102
Drummondville, Qc. J2C 0B5