

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.



80% Grenache noir
10% Syrah
5% Cinsault
5% Mourvèdre



14.5%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épannage. Vendanges manuelles dans coteaux situés sur les hauteurs de Gigondas.
Les grappes font l'objet d'une sélection rigoureuse.
Rendement : 36 hl/ha
Sols : argilo-sableux
Age vignes : 52 ans



Vinification traditionnelle.
Égrappage partiel.
Cuvaion longue, 21 jours environ.
Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.



Élevage méticuleux en foudre de chêne.



Couleur :

Rouge profond

Au nez :

Arômes généreux et complexes, concentré de nuances d'épices, fruits noirs.

En bouche :

Ce vin dévoile une palette aromatique sur des notes réglissés, poivrées et de fruits noirs. Ses tanins sont soyeux et fondus. Il est séduisant par sa finesse et sa longueur en bouche.

Accords mets & vin :

S'associe avec une daube de bœuf, un civet de lièvre, un roti de sanglier ou sur un plateau de fromages.

Taux de sucre : 2 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 10 ans

