

GIGONDAS

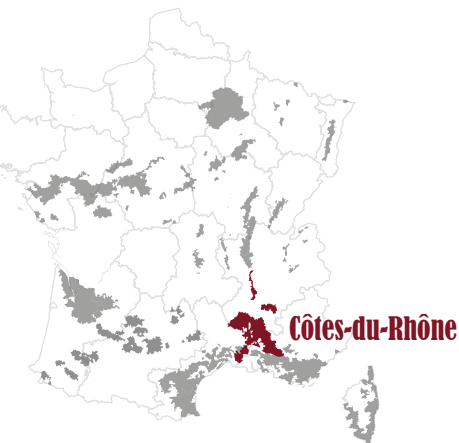
AOC rouge

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

Côtes du Rhône

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Un site hors du commun, naturel et protégé.

Des coteaux façonnés par la main de l'Homme pour accueillir la vigne. Lové au pied des Dentelles de Montmirail dont les « racines » nourrissent celles des vignes du sommet de l'appellation, Gigondas recèle des merveilles.

Les sols de calcaire gris qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques.

LOUIS FFFRE

Cépages



Le Grenache noir domine largement l'assemblage, il confère au vin sa finesse, son moelleux. La Syrah va révéler la structure, la complexité et offrir une robe sur un rouge.

Elaboration - Vinification



Durant les trois premières semaines de cuvaison, des remontages quotidiens sont effectués afin d'assurer le bon déroulement de la vinification. L'élevage s'effectue pour 35% de la cuvée en fûts de chêne et pour 65% en cuve inox thermorégulée durant 8 mois.

Dégustation



Robe : rouge rubis sombre.

Nez : expressif sur les fruits mûrs de prune et de cerise avec des notes chocolatées et poivrées.

Bouche : généreuse et onctueuse. Les tanins sont bien fondus et équilibrés avec le gras. Une bouche puissante avec des fruits confits réglissés. En fin de bouche, une agréable sucrosité.

Accords mets et vins



Ce vin accompagnera parfaitement un filet de bœuf sauce vin rouge ou un pavé de cerf sauce grand veneur. Servir à une température de 13 à 15°C.

Garde



De 5 à 7 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juillet 2021.