



GIGONDAS « Bois des Mourres »
Appellation Gigondas Contrôlée

Cépages :

Grenache : 80 %

Mourvèdre : 10 %

Syrah/Cinsault : 10%



Terroir :

Les vignes de Gigondas se lovent sur les coteaux de la petite vallée du Trignon, au microclimat aux nuits fraîches propices à la vigne : l'exposition sud-ouest leur permet de profiter du soleil couchant sur la Vallée du Rhône. Les nuits sont fraîches et aérées, ce qui favorise la mutation lente du raisin. Le sous-sol de gravier calcaire, très pauvre, a l'avantage de bien drainer les eaux de pluie. (Alluvions fluviales des moyennes terrasses datant du Riss.)

Vinification :

La sélection de vieilles vignes est vendangée manuellement, 80% des grappes sont ensuite éraflées. Les raisins restent en cuve plus de 30 jours, au cours desquels, remontage et délestage se succèdent avec une maîtrise de température (maxi 30°) ; puis soutirage et pressurage des marcs dont le vin dit : « de presse » est écarté ; Malo faite, l'élevage se fait durant 10 mois dans des barriques en chênes français (1/3 neuve, 1/3 de «1 vin», 1/3 de «2 vins»)

Notes de dégustation :

Belle robe grenat, élégante, brillante et limpide. Le nez est riche, avec des notes d'épices, de réglisse, de torrification, de prune. La bouche est veloutée, ronde, dotée de tanins bien enrobés et d'une belle fraîcheur, donnant une grande persistance en finale.

Conseils de dégustation:

Accords culinaires : civet de Chevreuil, truffes, magret de canard aux figues.

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : 10 ans