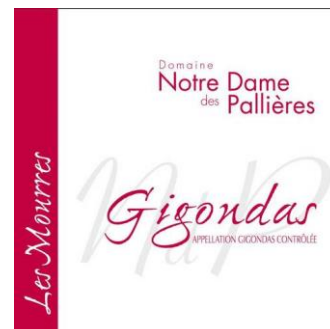




**GIGONDAS tradition « les Mourres »**  
Appellation Gigondas Contrôlée

**Cépages :**

Grenache : 80 %  
Mourvèdre : 10 %  
Syrah : 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 en cuve béton.

**Notes de dégustation :**

Ce vin est vêtu d'une superbe robe pourpre aux reflets profonds et brillants. Son nez exhale un bouquet aromatique et d'une grande complexité, sur des notes de fruits bien mûrs tels que la mûre et la cerise, enveloppées par une élégante touche replissée. La bouche est parfaitement équilibrée, à la fois concentrée et délicate, sur le fruit confituré et les épices. La finale est longue, se prolongeant sur des tanins bien droits.

**Conseils de dégustation:**

Accords culinaires : cuisine de terroir, lapin aux herbes de garrigue, civet de sanglier.

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : 5-8 ans