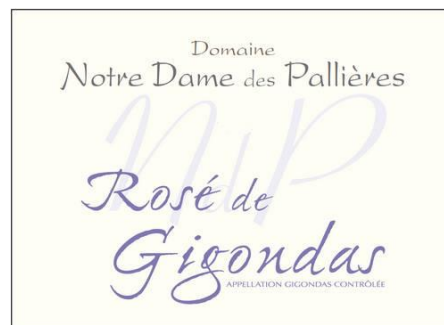




**GIGONDAS « Rosé de Gigondas »**  
Appellation Gigondas Contrôlée

**Cépages :**

Grenache : 33 %  
Mourvèdre : 33 %  
Cinsault : 33%



**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 :**

Les raisins vendangés manuellement sont mis en cuve après égrenage et dès la couleur rosé venue (de 12 à 24 heures) soutirage du moût, vinification froide (14°) de 15 jours, décantation des bourbes par soutirage, puis mise en bouteille, malo non faite.

**Notes de dégustation :**

Ce vin possède une très jolie robe fuschia soutenue, à reflets bleutés et brillants. Le nez est intense, marqué par des notes de fruits rouges frais, de groseille, de framboise, mêlées à des notes d'agrumes. La bouche présente une grande rondeur, beaucoup de chair et de sucrosité, des notes de fruits rouges et de bonbons avec une grande persistance en finale.

**Conseils de dégustation:**

Ce rosé de caractère accompagne avec bonheur tout un repas

Accords culinaires : Petit Aïoli de supions.

Température de service : 13-14°C

Potentiel de garde : 3 ans