

Domaine Notre Dame des Pallières



«GIGONDAS Rosé»

CEPAGES

Grenache : 60 % - Mourvèdre : 40%

TERROIR

Les vignes de Gigondas se lovent sur les coteaux de la petite vallée du Trignon, au micro climat propice 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, datant du Riss : alluvions fluviales, très pauvre, a l'avantage de bien drainer les eaux de pluie.

VINIFICATION

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

NOTES DE DEGUSTATION

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, une grande persistance en finale.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Ce rosé de caractère accompagne avec bonheur tout un repas.
Accord culinaire : Petit Aïoli de Supions.
Température de service : 8-10°C
Potentiel de garde : 3 ans

