

GIGONDAS

"LA PLUME"



TERROIR

Marnes argileuses alternent avec des bancs d'un calcaire bleu et jaune.



CÉPAGES

Grenache Syrah et Mourvèdre



VINIFICATION

Méthode traditionnelle. Egrappage total. Cuvaison longue (25 jours) avec des raisins entiers et légèrement foulés. Extraction favorisée par le pigeage, pressurage pneumatique puis vieillissement en cuves enterrées pendant un minimum de 2 ans.



DÉGUSTATION

Couleur Grenat intense. Au nez, les arômes expressifs et complexes mêlent les senteurs de fruits et d'épices. Ce vin est doté d'une attaque fraîche. La bouche pleine et les tanins serrés nous offrent une structure remarquable.



ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera un gibier (sanglier ou chevreuil) ainsi que les fromages. Servir à 17°C.