



## Gigondas

2016

"... corsé, puissant, délicatement fruité, aux arômes de framboise, d'épices, de pot-pourri et d'herbes de Provence. C'est probablement le plus grand millésime de cette cuvée à ce jour." Jeb Dunnuck, le 19 octobre 2017."



### AWARDS

**95 pts** Vinous  
**92-94 pts** Jeb Dunnuck  
**90 pts** Wine Advocate  
**93 pts** Wine Spectator  
\*\*\*(\*) John Livingstone Learmonth

### Vintage

Après un hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte- ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, notamment sur l'ensemble des appellations méridionales.

### Grape varieties

55% Grenache, 45% Syrah

### Terroir

Les Grenaches proviennent de la zone des terrasses alluviales du Quaternaire et des cônes de colluvions à l'ouest de l'appellation (puissance, notes fruitées & épicées). La Syrah est issue du secteur du "Pourra" au cœur du massif des Dentelles de Montmirail, sur sol de marnes et calcaires du Crétacé à 400 mètres d'altitude (fraîcheur et minéralité).

### Winemaking

Vendanges entièrement manuelles à partir du 19 septembre 2016. Raisins éraflés et foulés. Température de fermentation stabilisée à 30°C. Macération de 28 jours avec remontages et pigeages réguliers. Elevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois pour 32% de la cuvée (pièces neuves et 1 vin).

Quantité produite : 5581 bouteilles et 320 magnums.

Date de mise en bouteille : le 8 juin 2018

### Service & food pairing suggestions

Cailles aux raisins

Chapon farci aux champignons

A déguster entre 14 et 16°C, à sortir idéalement 1 heure avant dégustation

Optimum de dégustation : 2018 - 2028