



Gigondas

2017

"Des notes de framboise, de fraise, de cassis, de fleurs et de poivre moulu se dégagent du verre. Magnifiquement équilibré." Jeb Dunnuck – 26 Septembre 2019"



RÉCOMPENSES

94 pts Wine Enthusiast

92 pts Jeb Dunnuck

******(*)** John Livingstone Learmonth

91-92 pts Vinous

Millésime

Ce millésime s'est déroulé dans des conditions météorologiques marquées par des températures élevées et une absence de pluie. La récolte a été particulièrement précoce. Si les volumes ont été faibles, la qualité est au rendez-vous avec un millésime de très belle tenue. Les baies, saines, plus petites, étaient concentrées avec de bons équilibres et des arômes très plaisants.

Cépage(s)

55% Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre

Terroir

Grenache, Mourvèdre et Syrah du secteur de "Montmirail", au sud-ouest de l'appellation à 200m d'altitude, sur des sols de sables argileux, marnes et débris calcaires pour la structure et la rondeur. Syrah issue du secteur du Pourra au cœur des Dentelles de Montmirail à 400 mètres d'altitude sur des marnes du Crétacé recouvertes d'éboulis calcaires pour l'élégance et la minéralité.

Vinification

Récolte manuelle à partir du 18 septembre 2017. Les raisins ont été éraflés puis foulés. Fermentation et macération sur une durée totale de 25 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en fûts puis réincorporation d'une partie des vins de presse lors des assemblages. Elevage de 19 mois en fûts, en demi-muid (600l) et en cuve.

Mis en bouteille au domaine le 25 avril 2019.

20 585 bouteilles, 169 magnums, 10 jéroboams et 10 mathusalems produits.

Degré : 14,5% vol.

Vin adapté aux personnes vegan.

Accords mets & vins

Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym

Sauté de lapin de garrigue aux olives

Pigeon rôti aux cèpes

Service

A déguster entre 14° et 16°C - Idéalement à ouvrir et carafier 3

heures avant.
Optimum de dégustation : 2019 - 2029