



## Gigondas Sainte-Catherine

2021

"Robe intense et soutenue, des arômes de prune confite avec une touche de poivre blanc."



### Millésime

Un hiver sec suivi par un printemps particulièrement frais avec un épisode de chaleur remarquable fin mars qui a réveillé précocement la vigne. Le 8 avril, le gel touche une partie du vignoble. Ce coup de froid a ralenti le cycle végétatif et aura pour conséquence des vendanges à des dates plus habituelles. En avril, mai et juillet de belles précipitations ont permis aux vignobles de passer un été tranquille caractérisé par des températures proches des normales saisonnières.

### Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

### Terroir

Le vignoble est implanté sur des sols rares en Vallée du Rhône : dépôt de calcaires, marnes du Jurassique et du Crétacé, sables et grès de l'ère Tertiaire.

### Vinification

Récolte manuelle. La durée de macération varie en fonction du cépage : 3 semaines pour le grenache, 4 semaines pour la syrah pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 30°C. Élevage en cuve et en fûts pour une durée de 12 mois avant la mise en bouteille. Vin Végan.

### Accords & Service

A déguster en accompagnement d'un magret de canard sauce au poivre vert ou d'une côte de bœuf juteuse. Avec une ratatouille ou un risotto pour un repas sans viande. A servir entre 13°C et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

### RÉCOMPENSES

92 pts Wine Spectator 12/2023