



## Gigondas Trois Yeux

2017

"Un véritable Gigondas d'altitude, tout en élégance. Au nez, la violette est soulignée par une légère note de muscade. Les saveurs de myrtille et de cassis sont relevées par une touche subtile de groseille apportant une fraîcheur minérale à l'ensemble. Finale élancée et aérienne. (juin 2019)"



### 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)

90% Grenache, 10% Syrah

### Terroir

Les cépages sont issus de sélection massale et proviennent du lieu-dit les Trois Yeux. Il est situé à 450 m d'altitude au coeur du massif des dentelles de Montmirail dont il est un terroir emblématique. Le sol est constitué d'éboulis calcaires récents (quaternaire), peu altérés, recouvrant des marnes à bancs de calcaires argileux du Valanginien (Crétacé). L'altitude, l'orientation Nord-Ouest des parcelles, la structure particulière du sol (surface drainante et sous-sol permettant un bon stockage de l'eau et sa restitution à la plante) et l'environnement boisé délivrent une expression « nordiste » de l'appellation tout en fraîcheur, élégance et finesse.

### Vinification

Récolte et tri manuels entre le 16 et le 21 septembre. Erafage total. Pigeage pendant la phase fermentaire puis infusion, remontage et macération durant 25 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse, fermentation malolactique et réincorporation des vins de presse après dégustation. Elevage durant 16 mois en 1/2 muids (600l) d'un vin. Mise en bouteille le 24 avril 2019 - 1603 bouteilles produites. Degré : 14.5%  
Vin adapté aux personnes vegan.

### Accords & Service

Magret de canard aux aïelles  
Aubergines en millefeuille  
Tatin d'olives confites  
A déguster entre 14 et 16°C. Ouvrir quelques heures avant dégustation.  
Optimum de dégustation : 2022 - 2037.

### RÉCOMPENSES

\*\*\*(\*) John Livingstone Learmonth  
95 pts Jeb Dunnuck  
94-95 pts Vinous  
93 pts Wine Enthusiast  
89 pts Wine Advocate

