

Gigondas

2013

"Robe noire violacée, massive et brillante. Nez ample aux notes d'olive. En bouche, joli équilibre dans un style relevé et fringant soutenu par une belle structure. Finale dense et longue qui s'affinera avec le temps. (Oct. 2015)"



RÉCOMPENSES

90 pts Vinous
91 pts Wine Advocate
14,5/20 Bettane & Desseauve
92 pts Wine Spectator

Millésime

Dans le Vallée du Rhône sud, l'hiver 2013 a été plutôt froid suivi par un printemps avec de fréquentespériodes de chaud/froid. Ceci a perturbé la pollinisation des Grenaches et a entraîné une coulure importante sur ce cépage. Les Syrahs n'ont pas été affectées par ce problème et se sont bien développées. La récolte a débuté le 15 septembre, légèrement tardivement.

Cépage(s)

62% Grenache, 38% Syrah

Terroir

Les Grenaches proviennent des terrasses alluviales de l'Ouvèze (Quaternaire) à l'ouest de l'appellation, terroir qui produit des vins puissants et épicés. Les Syrahs sont issues du secteur du "Pourra" à l'est, au coeur des Dentelles de Montmirail à 400m d'alt. sur un sol de marnes et calcaires du Crétacé qui apportent finesse et minéralité.

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins directement éraflés et foulés. Température de fermentation stabilisée à 30°C. 28 jours de macération avec remontages / délestages sur les Grenaches et pigeage sur les Syrahs. Elevage des Syrahs en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 16 mois (pièces neuves, 1 et 2 vins).
Quantité produite : 16 200 cols
Date de mise en bouteille : 18/06/2015

Accords & Service

Civet de sanglier
Chapon farci aux cèpes
Servir à 14-16°C
Optimum de dégustation : 2016 – 2022