



Gigondas

2017

"«Des notes intenses de mûres, de fleurs écrasées, de violettes et une touche de fruits exotiques cèdent la place à une bouche ronde, texturée dans un style provençal délicieux. Il peut se déguster dès à présent et évoluera avec élégance.» Jeb Dunnuck, Septembre 2019"



Millésime

Le millésime 2017 est l'un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement élégants et harmonieux aux

concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant. Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges se sont déroulées dans des conditions climatiques chaudes et sèches, elles ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

50% Grenache, 45% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Les Grenaches et les Mourvèdres 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 coeur du massif des Dentelles de Montmirail, sur sol de marnes et calcaires du Crétacé à 400 mètres d'altitude (fraîcheur et minéralité).

Vinification

Vendanges entièrement manuelles à partir du 20 septembre 2017. 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 60% de la cuvée (pièces neuves et 1 vin).

Production: 14 512 bouteilles, 345 magnums, 36 jéroboams.
Mis en bouteille le 3 juillet 2019.

Accords & Service

Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym

Pigeon rôti aux cèpes

A déguster entre 13 et 15°C, à sortir idéalement 1 heure avant dégustation

Optimum de dégustation : 2019 - 2029

RÉCOMPENSES

93-94 pts Vinous

93 pts Jeb Dunnuck

90-92 pts Wine Advocate

92-94 pts Wine Spectator

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