



Gigondas

2018

"Une belle robe rubis, au nez des arômes de cuir, de crème de cassis et une légère touche mentholée. Structure équilibrée tout en finesse aux saveurs de fruits rouge et de vanille, accompagnée d'une élégante acidité en finale. (Dégustation octobre 2024)."



Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

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 15 septembre. 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: 10 850 bouteilles, 196 magnums, 20 jéroboams. Mis en bouteille le 2 Juillet 2020.

Accords & Service

Côte de boeuf
Tournedos rossini
A déguster entre 13 et 15°C, à sortir idéalement 1 heure avant dégustation
Optimum de dégustation : 2020 - 2030

RÉCOMPENSES

93 pts Vinous 01/2023

93 pts Wine Enthusiast

93 pts Wine Advocate

***(*) John Livingstone Learmonth 02/2020