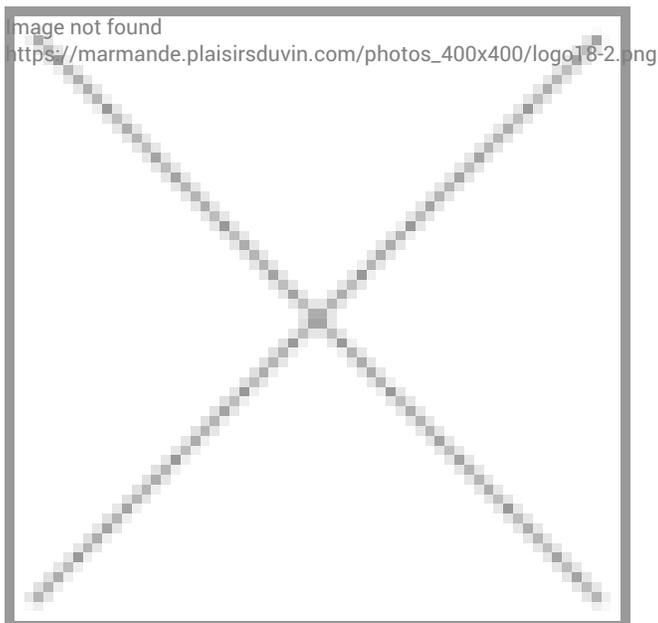


VINS GIGOU



Accords mets et vins

Parfait pour les apéritifs entre amis ou en famille.

Détails

Millesime : 2015

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chenin

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Gigou

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Appellation : AOP Coteaux du Loir

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire

Cépage : Chenin 100%

Vendange : Mécanique

Vinification : Fermentation en fûts de châtaigniers à basse température 3/4 mois

Elevage : Sur lies fines 3 ou 4 mois

Dégustation

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 13°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine Gigou, domaine viticole et vin de Loir dans la Sarthe (72). Il y a bien longtemps il existait, un artiste en métallerie, « Joël » mais en 1974 tout changea. En effet, avec son épouse Sylvie, ils décidèrent de s'installer dans le monde viticole et plus particulièrement dans le sud Sarthe, sur le Loir où se trouvent les appellations confidentielles de JASNIERES et COTEAUX DU LOIR. Cet homme, autodidacte et au caractère bien trempé, était décidé à faire parler de son vin. Il avait tout de suite compris la richesse de ce terroir d'exception sur ces appellations et décida de le transmettre dans la bouteille. Ce fût une évidence, le « TERROIR » était devenu sa ligne de conduite. Parfois poussé, parfois mal compris, il a fallu traverser maintes et maintes péripéties pour se faire comprendre. Mais en 1998, Ludovic, son fils le rejoint redonnant ainsi espoir et fraîcheur. A l'heure d'aujourd'hui où malheureusement la standardisation des produits fait rage, Joël, Ludovic et depuis 2 ans Dorothee, la fille, fidèles à leurs convictions, continuent de nous faire réagir le palais avec leurs vins typés, de terroir et parfois même personnalisés mais unique à chaque fois.

