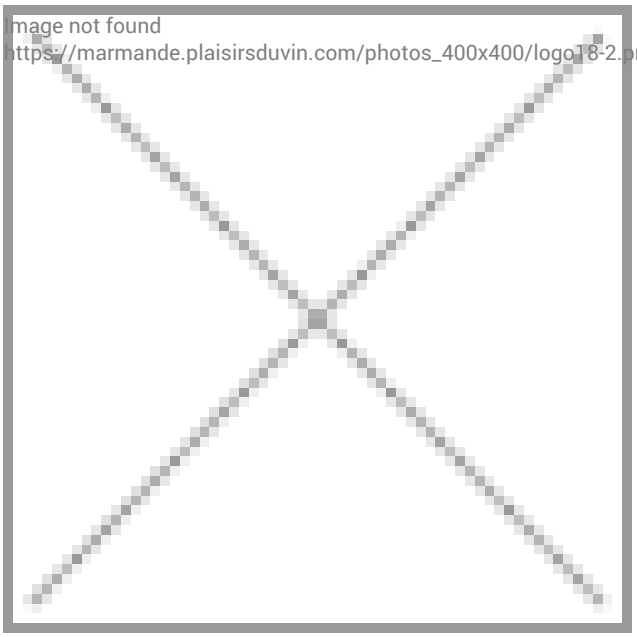
GIGONDAS LA CAVE



Accords mets et vins

Veau marengo, osso bucco, plateau de charcuterie et fromages.

Détails

Millesime : 2018
Degrès : 15 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Grenache noir
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Domaine : Gigondas la cave
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Gigondas

Dégustation

Robe : Rouge foncé, brillante
Nez : Mures, framboises, cassis et réglisse
Bouche : Notes de fruits murs, épices et poivre
Finale : Equilibre en bouche parfait, une belle structure sans aucune agressivité
Garde : Entre 5 et 7 ans
Température de service : Entre 16 et 18°

Caractéristiques

Terroir : Sur les vastes terrasses et les premières pentes des dentelles de Montmirail
Cépage : 65% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault
Vendange : Manuelles
Viticulture : Agriculture raisonnée
Vinification : Vinification traditionnelle avec éraflage total à réception des raisins
Elevage : Elevage méticuleux en cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

Nos vigneronnes et vignerons illustrent la pluralité qui fait la force de la coopération. Jeunes qui s'installent, retraité(e)s, de mère/ père en fille ou fils, à temps plein ou pluri-actifs, LaCave accueille toutes les nuances de personnes et de terroirs.Gigondas LaCave, prolongement de l'exploitation, a mis en place depuis une quinzaine d'année un accompagnement par des techniciens, pour une viticulture raisonnée et des pratiques culturales durables afin de préserver notre environnement, nos vignerons.De ces visites d'exploitations tout au long de l'année, ou dès les besoins des vignerons, les techniciens préconisent, conseillent, orientent pour optimiser le travail de la vigne en respectant le cahier des charges des appellations, ou dès les besoins des vignerons, les techniciens préconisent, conseillent, orientent pour optimiser le travail de la vigne en respectant le cahier des charges des appellations.Les terres de nos vignerons sont présentes sur l'ensemble du Pays des Dentelles, d'où notre expression phare : « des 7 terroirs, accords en sols majeurs » : Galets, graviers, limons, colluvions, safres, marnes, calcaire Des garrigues aux pieds des Dentelles de Montmirail, chaque terroir produit des baies différentes, à maturité étalée, d'où une sélection parcellaire avant vendanges avec l'aide des techniciens, des vinificateurs, et de nos oenologues.

Plaisirs du vin
Marmande