



## GIGONDAS

**MILLESIME**  
2014

**CEPAGES**  
80% Grenache - 15% Syrah - 5% Mourvèdre

**VINIFICATION**  
**Cuvaison** : éraflage en totalité, macération de 21 à 30 jours, en fonction de notre dégustation,  
Fermentation alcoolique entre 25 et 28 °C, aucun levurage, les levures sont issues de nos raisins, cela permet l'expression optimale de notre terroir  
**Elevage** : en cuve béton

**TERROIR**  
**Climat** : méditerranéen  
**Type de sols** : argilo-calcaires

**AGE DES VIGNES**  
30 à 50 ans

**SURFACE**  
1 Hectare

**PRATIQUE CULTURALE**  
**Culture** : raisonnée  
**Mode de conduite** : sur cordon de Royat, ébourgeonnage  
**Rendement** : 36hl/ha

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION**  
**Robe** : rouge rubis  
**Nez** : expression de notes de fruits rouges avec une dominance de cerise à l'eau de vie agrémentée de notes d'épices  
**Bouche** : les fruits rouges sont aussi exaltés dans une bouche ample, persistante aux tanins fins et discrets

**CONSEILS DE DEGUSTATION**  
**Service** : à température ambiante. Anticiper l'ouverture de la bouteille avant la dégustation afin de profiter du meilleur bouquet aromatique.  
**Accords mets et vins** : à déguster sur une viande en sauce ou un gibier et, notre coup de cœur, un civet de sanglier  
**Potentiel de garde** : de 6 à 8 ans