

CHARLES
TORT

GIGONDAS



Gigondas est non seulement un joli village perché sur le flanc des fameuses Dentelles de Montmirail mais est surtout connu pour son Cru réputé.

Cépages :

Sélection parcellaire :
80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroirs :

Sols de mollasses sableuses, exposée à l'ouest en coteaux

Vinification :

Vendanges manuelles, entièrement égrappées.
Vinification traditionnelle en cuve béton sous contrôle de température. Macération pelliculaire durant 15 à 25 jours avec remontage et pigeage. Seconde fermentation malolactique pour affiner les tanins et extraire le maximum de fruit.

Dégustation :

Robe rouge profond aux reflets violets. Nez de fruits rouges mûrs (cassis, myrtille, mure, cerise) et de prunes aux notes de réglisse et d'épices. En bouche, intensité, générosité et structure à l'attaque, c'est un vin bien racé mais qui sait se montrer subtil et élégant malgré sa robustesse. Il ravira les papilles les plus averties et se fera adopter par les jeunes amateurs.

Accords Mets et Vins :

Il accompagnera à merveille les plats de fêtes, le gibier, l'agneau mais également les plats mijotés ou marinés ainsi qu'un plateau de fromages affinés. A servir de préférence entre 18° et 20°C.

Vins et Terroirs Export SARL

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : micheline.fauconnier@gmail.com