

L'appellation Gigondas : Les historiens rapportent que Gigondas fut habité dès la Préhistoire. La culture de la vigne remonte quant à elle à l'Antiquité, et la plus ancienne mention écrite d'un vignoble de Gigondas date du 12^{ème} siècle. Son nom est issu du latin « Jucunditas » signifiant « joie » et « allégresse ». C'est le premier Côtes-du-Rhône Villages qui accède au rang de Cru en 1971. Les vins de Gigondas sont des expressions particulières du grenache d'altitude, associé à la syrah et au mourvèdre. Ils allient puissance, élégance, finesse et fraîcheur. Le calcaire des Dentelles de Montmirail apporte une minéralité distinctive à ce cru très spécifique de la Vallée du Rhône méridionale

**Création de l'AOC en 1971 | 99% vins rouges | 1% vins rosés | 1 200 hectares de vignes | 34 319 hl/ an |
Rendement moyen 29 hl/hectare | 32 % de la production exportée | 2 800 heures de soleil |**



Cépages : Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Terroir/Climat : Climat méridional chaud et sec, soumis au Mistral. Les vignes sont situées aux pieds des Dentelles de Montmirail et peuvent s'élever jusqu'à 500 mètres d'altitude.

Sol : combinaison de sols des ères secondaire, tertiaire et quaternaire (très rare dans la Vallée du Rhône). Terroirs structurés et uniques, qui donnent naissance à des vins complexes. Terrasses alluviales, sols argilo-sableux, sols marno-calcaires



Âge moyen des vignes : 40 ans env.

Vinification : Vendanges et vinifications traditionnelles avec une longue macération.



Elevage : Ce vin est élevé 2 ans en foudres de chêne dont la moitié neufs.

Production annuelle : 120 000 bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Belle robe pourpre.

Olfactif : Nez intense à dominantes de fruits à noyaux, de réglisses et de senteurs de sous-bois. Un nez végétal et herbacé. Un côté de garrigue et herbes de Provence.

Gustatif : Généreux, puissant et corsé avec une fin de bouche longue et élégante. Vin ample.

Ensemble : Attaque franche, racée avec de beaux tanins présents mais fondus.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 10 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : viandes rouges, notamment le bœuf bourguignon ou le gigot d'agneau à la Provençale.