

**L'appellation Gigondas :** Les historiens rapportent que Gigondas fut habitée 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<sup>ème</sup> 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.