



GIGONDAS LES ÉPICES

Surface : 1 171 hectares.

Appellation : Gigondas

Localités: Gigondas

Nature du sol : alluvions d'argiles rouges et caillouteuses.

Cépage : grenache, syrah et mourvèdre.

Vendanges : mécaniques

Vinification : macération longue.

Élevage : en foudres.



Histoire

Le nom de Gigondas vient de "judunditas" qui signifie joie ou agrément en latin. C'était le nom d'une bourgade gallo-romaine qui était bien alors un lieu d'agrément. Ce vignoble très ancien a été atteint cruellement par le phylloxéra au 19ème siècle et l'olivier a alors pris sa place jusqu'aux grandes gelées de l'hiver 1956 où il a été à son tour décimé. Du début des années 1960 à nos jours, la vigne a reconquis les coteaux.



Terroir

Le vignoble est situé tout entier sur la commune de Gigondas, au pied des dentelles de Montmirail, sur des coteaux ou de vastes terrasses. Les sols sont composés d'alluvions d'argiles rouges caillouteuses. Il bénéficie d'un climat méridional chaud et sec avec une moyenne de 2 800 heures d'ensoleillement annuel.



Vin

- Robe : Couleur pourpre chatoyante comme ensoleillée.
- Nez : arômes de cassis et de truffe, avec des notes épicées.
- Bouche : charpentée, équilibrée, goût puissant. Un peu sévère dans son jeune âge.



Accord mets et vin

Le Gigondas est un vin de grande garde, à maturation lente. Il doit régner sur tout le repas, corsé et charnu : il ne supportera aucun rouge après lui !

A servir entre 14 - 16°.