VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Gigondas

Vin rouge sec et de garde, le Gigondas offre un bouquet riche, aux arômes fins, fruités et épicés ainsi qu'une belle structure. Une petite dizaine d'années de garde sublime sa finesse aromatique et ses notes animales.

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

GIGONDAS ROUGE

Au pied des Dentelles de Montmirail, le vignoble de Gigondas a conquis tous les coteaux des terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Dans ce site hors du commun, naturel et protégé, l'appellation recèle des merveilles.

ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge, Fromage, Volaille, Jambon cru

DISTINCTIONS :

Robert Parker : 89 / 100 - Vinous : 90 / 100 - Bettane et Desseauve : 14,5 / 20

Grenache Noir	Apparence : rouge plutôt sombre.

Un nez séduisant par ses notes de mûre, cerise, garrigue et violette. Une bouche structurée et onctueuse. Elle est principalement dominée par le Grenache avec des arômes de cerise et de poivre. Des tannins fondus.

Longue macération traditionnelle : 2 semaines pour le Grenache et 3 semaines pour la Syrah et le Mourvèdre. Au début, beaucoup de délestages. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.

Élevage sur lies en cuves puis en foudres pendant 9 mois.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	10 ans