

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 : 2018

Couleur : Rouge

Prix : 26,50 €

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 :

Jeb DUNNUCK : 90 / 100

Robert Parker : (88-90) / 100

Jancis Robinson : 16,5 / 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

18 °C

OUVERTURE

2h

CONSERVATION

10 ans