

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Gigondas

Le terroir de Gigondas est niché au pied des dentelles de Montmirail. Les grenache et les mourvèdres de cette cuvée sont cultivés sur le secteur de Montmirail, au Sud de l'appellation, sur des sols de safre (sable gréseux). Les syrah sont cultivées en terrasses dans les dentelles, sur des sols marneux recouverts d'éboulis calcaires. Le climat est méditerranéen sous l'influence du Mistral.

Millésime : 2020

Couleur : Rouge

Prix : 27,00 €

GIGONDAS ROUGE

Le millésime 2020 a été marqué par un printemps et un été particulièrement doux et ensoleillés. L'effet conjugué des chaleurs en journée et des nuits qui sont toujours restées fraîches a permis à la vigne de s'épanouir pleinement jusqu'au moment de la récolte. Les vendanges ont été précoces et se sont parfaitement déroulées.

ACCORDS METS & VINS :

A associer à des mets à base de viande comme un tartare de bœuf truffé, un civet de chevreuil sauce grand veneur, un gigot d'agneau au beurre d'escargot ou encore certains fromages comme le banon, ou la fourme d'Ambert.

DISTINCTIONS :

James Suckling.com 91/100

Bettane & Desseauve 91/100



Grenache Noir



Robe rouge carmin aux reflets sombres et brillants.



Un nez riche et élégant avec des notes de fruits noirs, de cacao et de garrigue. Une bouche fine et concentrée, avec des tanins présents et soyeux qui donnent au vin une bouche chaleureuse sans masquer sa minéralité naturelle. La finale est longue sur des arômes d'olives noires et des notes fumées.



Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, trois à quatre semaines de cuvaison.



Elevage en foudre pour 70% de la cuvée et en cuve inox pour 30% de la cuvée pendant 18 mois.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2h

CONSERVATION

10 à 15 ans