



L'histoire : Le lieu-dit Combe Sauvage, c'est un lieu presque caché du monde, sauvage, secret. Les générations précédentes ne s'y sont pas trompées : les vignes s'épanouissent dans ce vallon et offrent le meilleur : un Gigondas qui raconte la grandeur et la beauté de son terroir.

Cépages : 75 % Grenache noir - 10 % Mourvèdre - 5 % Syrah - 3 % Cinsault
2 % Clairettes Roses.

Terroir : Au cœur des Dentelles de Montmirail, à 400 m d'altitude : Marnes noires et éboulis calcaires.

Âges des Vignes : 60 ans.

Superficie : 6 ha.

A la vigne : Agriculture biologique. Taille traditionnelle en gobelet. Travail du sol. Apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : vendange manuelle. Tri à la vigne. Egrappage. Levures indigènes. Macération 3 semaines. Remontages et pigeage. Elevage 12 mois en cuve béton.

Dégustation : Robe grenat aux reflets violets. Nez de garrigue et de plantes aromatiques (romarin, thym). Bouche vive, poivrée avec des arômes d'épices et de petits fruits noirs. Les tanins serrés donnent une densité remarquable.

Accords : plats épicés et relevés : tajine, steak au poivre, couscous, magret de canard au piment d'Espelette, paëlla, curry d'agneau...

Garde : 8 à 10 ans.

Distinctions :

2018 : ARGENT au concours d'Orange

2017 : médaille d'OR au concours d'Orange – noté 93/95 par R. Parker

2016 : ARGENT au concours de Mâcon – OR au concours d'Orange

Noté 93 par R. Parker

2015 : OR au concours de Mâcon – OR à Paris (concours général agricole)

2014 : ARGENT au concours de Mâcon

2013 : ARGENT au concours d'Orange

2012 : OR au concours d'Orange

