

Gigondas

« Combe Sauvage »



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.

Agès 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 : Vendanges manuelles. 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 :

2022 : 89 - 91 Wine Advocate

2020 : Médaille de Bronze concours des Vignerons Indépendants

2019 : 90 Jeb Dunnuck

2017 : 93 - 95 Wine Advocate – 92 Decanter



VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10