

Les GALETS POURPRES

Gigondas



Produit dans le Département du Vaucluse, au pied de l'exceptionnel massif des dentelles de Montmirail. Les sols du Cru sont composés de grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse . Climat chaud et sec.

Les cépages sont Grenache noir et Syrah, sont vinifiés en longue macération de 18 à 25 jours. Le vieillissement est de 3 à 6 mois en fûts pour la Syrah, le Grenache en cuve

C'est un vin concentré, équilibré, fin avec une grande puissance, rond, gras, et charpenté, avec une belle fin de bouche et toujours beaucoup d'harmonie.

Nous le conseillons avec : Coquelets endiablés aux patates douces ,Gigot à la cuillère au beurre

A déguster : Entre 15 et 16°C se conserve : 3 à 10 ans.

