



Gigondas

2019

Les terroirs de Gigondas forment un ensemble géologique unique. Le vignoble est enchâssé dans l'écrin des Dentelles de Montmirail. L'omniprésence du calcaire est le trait d'union des sols de l'appellation. Son microclimat est soumis aux chaleurs de l'été et aux violences du Mistral.

The landscape of Gigondas is shaped by its unique geology. The wine-growing region is enclosed within the jagged ridges of the Dentelles de Montmirail. The feature the soils share is the omnipresence of limestone. Its microclimate is subject to hot summers and strong, cold, northwesterly Mistral winds.

CRÉATION

CÉPAGES

95% grenache, 5% mourvèdre.

TERROIR

Plus de 30 parcelles en altitude situées sur les éboulis calcaires des contreforts des Dentelles de Montmirail.

Vignes âgées entre 80 et 100 ans.

VINIFICATION

Éraflage total.

Les cépages sont vinifiés conjointement en cuves.

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique les cépages sont élevés conjointement en cuve bois tronconique.



"Plein de finesse et long en bouche"

- Jeb Dunnuck -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Rouge brillant d'une belle intensité.



Arômes de fruits noirs, d'épices, de fleurs séchées et d'un fin boisé.



Texture crémeuse, fruitée, tanins juteux. Finale fraîche et longue.

Garde : Jusqu'en 2029

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

More than 30 high-altitude plots on the limestone scree of the Dentelles de Montmirail foothills. Vines between 80 and 100 years old.

Winemaking

Total destemming.

The grape varieties are vinified together in vats.

Ageing

After malolactic fermentation, the grape varieties are aged together in truncated wooden tank.

Tasting notes



Intense bright red.



Aromas of black fruits, spices, dried flowers and fine oak.



Creamy, fruity texture, juicy tannins. Fresh and long finish.