



# Le vin de Léonard Gigondas

**Située sur les hauteurs du vignoble de Gigondas, cette cuvée est racée, puissante et complexe. La garrigue, les fruits noirs et les épices orientales forment un bouquet irrésistible. À découvrir !**



## RÉGION

Gigondas, vallée du Rhône.

## EXPOSITION

Dans le lieu-dit Paillère et Pied Gu, Notre Dame des Pallières, l'un des lieux les plus élevés de l'appellation Gigondas. Niché dans les Dentelles de Montmirail à 300 mètres d'altitude.



## COMPOSITION DU SOL

Calcaire.

## CÈPAGES

90 % Grenache (95 ans), 10 % Syrah (85 ans).

## AGE DES VIGNES

90 ans.

## DENSITÉ

3 000 vignes par hectare.

## VENDANGES

À la main (un critère propre à l'A.O.C.).



## DURÉE ET PROCESSUS DE FERMENTATION

30 jours de fermentation et de macération.

## MALOLACTIQUE – OUI/NON

Oui.

## SUCRES RÉSIDUELS

Moins de 2 grammes par litre.

## POURCENTAGE D'ALCOOL

14,5 %.



## ÉLEVAGE

cuves en béton et demi-muids.



## NOMBRE DE BOUTEILLES

30 000.



## NOTES DE DÉGUSTATION

Bouquet de fruits rouges et noirs (cerises, mûres), notes de graphite, épices et cuir.



## À BOIRE AVEC

un vin très riche pour accompagner des plats de substance. Ce vin est audacieux et riche, tout en restant très minéral. À boire avec de l'agneau rôti, du confit de canard ou un coq au vin. Il s'agit d'un vin fin qui se révèle magnifiquement après avoir décanté pendant une heure.

