



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. A 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.

