

Gigondas - Domus

2021

"Robe d'un pourpre intense. Nez de fruits noirs compotés accompagnés d'épices. Bouche ample, bien équilibrée avec une nuance florale qui enrichit sa complexité. Onctueux, aux tanins fondus avec une belle longueur en finale."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Sélectionné sur un terroir unique composé de dépôt de calcaires, de marnes du Jurassique et du Crétacé, des sables et du grès de l'ère Tertiaire.

Vinification

Les grappes sont récoltées à la main puis triées, égrappées et foulées. Vinification traditionnelle avec une macération d'environ trois semaines pour concentrer la couleur et les arômes.
L'élevage dure au moins 12 mois avant la mise en bouteille, il est réalisé partiellement en fûts.

Accords & Service

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers en sauce, les plats épicés ou un sauté d'agneau aux épices douces.
Ouvrez-le au moins une heure avant de le servir entre 13°et 15°C.
Excellent dès à présent, ce cru gagnera en complexité et en élégance dans les 6 à 8 ans qui suivent la vendange.

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.