

Gigondas

2020

"Robe d'un rubis intense et lumineux. Le nez envoutant exhale des arômes de garrigue par une chaude journée d'été. La bouche est ample et équilibrée aux notes de piment d'Espelette complétée d'une touche de menthe poivrée. La structure tannique, fine et élégante, est enrobée de fruits rouges. La finale est longue et persistante.(Dégustation 03/10/2025)"



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast 09/2025
91 pts Wine Advocate 03/2023
93-95 pts Vinous 01/2023
**** John Livingstone Learmonth 02/2020

Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

Cépage(s)

60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Les Grenaches et les Mourvèdres proviennent de la zone des terrasses alluviales du Quaternaire et des cônes de colluvions à l'ouest de l'appellation (puissance, notes fruitées & épicées). La Syrah est issue du secteur du "Pourra" au coeur du massif des Dentelles de Montmirail, sur sol de marnes et calcaires du Crétacé à 400 mètres d'altitude (fraîcheur et minéralité).

Vinification

Vendanges entièrement manuelles à partir du 10 septembre. Raisins éraflés et foulés. Température de fermentation stabilisée à 30°C. Macération de 28 jours avec remontages et pigeages réguliers. Elevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois pour 55% de la cuvée (pièces neuves, 1 vin et 2 vins).
Production: 14 605 bouteilles
Mis en bouteille le 1 Juillet 2022.

Accords & Service

Dégustez le avec une chiffonnade de jambon cru (pata negra), des côtelettes d'agneau grillées au thym, un tian aux légumes du soleil ou des tomates à la provençale.
A déguster entre 13 et 15°C, à sortir idéalement 1 heure avant dégustation
Optimum de dégustation : 2025 – 2035