

Gigondas

2021

"Robe grenat intense, couleur terre de feu. Nez expressif aux notes de cassis, de garrigue et de cèdre. Bouche structurée et ample, soutenue par une belle longueur.Finale persistante aux saveurs épicées, élégantes et chaleureuses. (Dégustation 27/02/2026)."



RÉCOMPENSES

90 pts Wine Enthusiast 05/2025

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. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

Cépage(s)

Grenache, Syrah

Terroir

Les Grenaches 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 15 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 13 mois pour 50% de la cuvée (pièces neuves, 1 vin et 2 vins).
Production: 6 238 bouteilles et 196 magnums
Mis en bouteille le 21 juin 2023.

Accords & Service

Dégustez le avec une joue de bœuf confite, des lentilles vertes accompagnées d'un jarret de bœuf ou une ratatouille.
A déguster entre 13 et 15°C, à sortir idéalement 1 heure avant dégustation
Optimum de dégustation : 2026 – 2032