



Gigondas Rouge 2022

Ce gigondas est un représentant typique du style viticole de la région sud du Rhône. La composition des cépages de grenache, de syrah et de mourvèdre crée un vin à la saveur épicée mûre et au corps doux. Il diffuse un parfum envoûtant de mûre, de goudron et de poivre, ainsi que de fruits des bois rouges mûrs. Le palais ample réchauffe, tout en offrant un bel équilibre et une longue persistance.

Producteur	Domaine Gour de Chaulé
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Gigondas
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	264362
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Agneau, Grillades, Cuisine orientale, Sushis



Vinification

L'élevage de 18 mois se déroule à 30% en grands fûts de bois et à 70% en cuves en béton ovoïde.

Terroir

Le domaine est en train de passer à la viticulture biologique. Les vignes poussent dans des sols argilo-calcaires.





Histoire

Différents cépages sont cultivés sur une surface de dix hectares sous la direction de Stéphanie Fumoso, qui a repris le domaine de sa mère en 2007. A Gigondas, on trouve principalement du grenache, qui représente 80% de la production. Mais les amateurs de syrah et de mourvèdre en auront également pour leur compte. Information non négligeable pour les connaisseurs: la plupart des ceps sont déjà centenaires et offrent donc une saveur traditionnelle, typique de la région.

