

Gigondas

2015

ASSEMBLAGE

95% Grenache, 5% Mourvèdre

TERROIR

38 parcelles d'altitude situées sur des terrasses sur les contreforts des Dentelles de Montmirail.

Vignes âgées entre 80 et 100 ans.

VINIFICATION

Eraflage total.

Les cépages sont vinifiés conjointement en cuves puis, après la fermentation malolactique, élevés en cuve bois tronconiques.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°C

POTENTIEL DE GARDE 3 à 10 ans

ACCORDS METS ET VINS

Baron d'agneau à la broche- Cailles rôties aux raisins -
Chevreuil aux airelles - Risotto d'épeautre aux champignons.

EVALUATION

89-91/100 PARKER



« The 2015 Gigondas (95% Grenache and 5% Mourvèdre) is a more medium-bodied, pretty wine that has an approachable feel in its ripe plum and blueberry fruits, violets and peppery herb aromas and flavors. It has ripe, supple tannin and good mid-palate depth, and it should drink nicely right out of the gate. »



ROUGE
VIGNON



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France
Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / Contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com