



Gigondas

2022

The landscape of Gigondas is shaped by its unique geology. The wine-growing region is enclosed within the jagged ridges of the Dentelles de Montmirail. The feature the soils share is the omnipresence of limestone. Its microclimate is subject to hot summers and strong, cold, northwesterly Mistral winds.

CREATION

GRAPE VARIETY

95% grenache, 5% mourvèdre.

TERROIR

More than 40 high-altitude plots on the limestone scree of the Dentelles de Montmirail foothills. Vines between 80 and 100 years old.

VINIFICATION

Total destemming.
The grape varieties are vinified together in vats.

AGING

After malolactic fermentation, the grape varieties are aged together in truncated wooden tank.

"it's full-bodied and supple, almost creamy in texture, with a lush, easygoing finish."

- Parker -

TASTING



Intense bright red.



Aromas of spices and garrigue. Slight notes of black fruits.



Creamy texture, round palate, juicy tannins. Fresh and long finish.

Cellaring potential: 2029+

Service: 14-16 °C



JAMES SUCKLING.COM

92

Robert Parker
WINE ADVOCATE

90

vinous

90-92

James Robinson

15,5

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Gigondas

2022

Les terroirs de Gigondas forment un ensemble géologique unique. Le vignoble est enchâssé dans l'écrin des Dentelles de Montmirail. L'omniprésence du calcaire est le trait d'union des sols de l'appellation. Son microclimat est soumis aux chaleurs de l'été et aux violences du Mistral.

CRÉATION

CÉPAGES

95% grenache, 5% mourvèdre.

TERROIR

Plus de 40 parcelles en altitude situées sur les éboulis calcaires des contreforts des Dentelles de Montmirail.
Vignes âgées entre 80 et 100 ans.

VINIFICATION

Éraflage total.
Les cépages sont vinifiés conjointement en cuves.

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique les cépages sont élevés conjointement en cuve bois tronconique.

“Texture presque crémeuse, avec une finale généreuse et facile à apprécier”

- Parker -

DÉGUSTATION

-  Rouge brillant d'une belle intensité.
-  Arômes d'épices et de garrigue. De légères notes de fruits noirs.
-  Texture crémeuse, bouche ronde, tanins juteux. Finale fraîche et longue.

Potentiel de garde : 2029+
Service : 14-16 °C



JAMESSUCKLING.COM

92

Robert Parker
WINE ADVOCATE

90

vinous

90-92

Jancis Robinson

15,5