



# GIGONDAS

APPELLATION GIGONDAS CONTROLEE

750ML

A coté du village de Gigondas, les vignes sont situées sur **des sol argilo-calcaire sableux**.

**La vendange est entièrement manuelle.** Chaque cépage est récolté en fonction de sa maturité. Vinification traditionnelle classique en cuves thermorégulées.

**85 POINTS DECANTER WWA, Millésime 2014, UK**

**Cépages:**

**70% GRENACHE,**

**30% SYRAH**

## Dégustation

Très **belle robe pourpre**. Un nez puissant et complexe dominé par des notes de **fruits noirs et de poivre**. Une grande souplesse en bouche avec des tanins serrés et des **notes de figue et d'épices**.

## Accord mets-vins

Un vin équilibré parfait pour accompagner des viandes rôties, une purée de cèpes, ou une sélection de fromages.

**Service: 16 °C**

**Potentiel de garde: 10 - 15 ans**



**Vin  
Sadel**

Siège administratif  
6 rue Vauvilliers  
75001 PARIS – France  
Tél : 01 42 61 71 70  
[www.vinsadel.fr](http://www.vinsadel.fr)

