

FICHE TECHNIQUE

Cor Hominis Laetificat, Gigondas

AOC Gigondas

Dans sa subtilité et son élégance, le Gigondas est féminin. Une appellation d'impressionniste aux multi-terroirs du pied des dentelles.

Zone de production

Gigondas. Sols d'éboulis, vieilles marnes, limons, sables ...

Cépages

Encore du **Grenache** comme **fond** de sauce mais agrémenté de la **Syrah** qui donne tout son pouvoir de **séduction**. Le **mourvèdre pour relever le tout**.

Sélection de vignes à rendements modérés mais non stressées.

Vinification

Des cuvaisons plutôt longues donnant la priorité au raisin et à son potentiel. La recherche de l'harmonie guide nos travaux.

Elevage

Assemblage des différents cépages après fermentation malo-lactique.

Elevage spécial en barriques à 700 m d'altitude dans des caves en pierre du XII^{ème} siècle à 30 km de la ville de Roquefort (Aveyron).

Pas de bois neuf pour respecter la délicatesse du Grenache.

Dégustation

Aspect : Robe rouge rubis dense.

Nez : Nez plein d'élégance et de raffinement. Si appétissants ces fruits rouges qu'ils donnent envie de s'en délecter. Le soupçon de sous bois nous rappelle ces notes de parfums surannés.

Goût : Douceur et volupté cachent une grande personnalité. Peut être même une certaine autorité capable de posséder vos sens. Tendres tannins et fruits friands finissent par des confitures écarlates à la vanille.

Service

Servir à 16°.

Instant

Pour les dîners galants.