



*Les Sources de
Montmirail*

GIGONDAS

A Gigondas, le vin est une tradition millénaire puisque dès l'Antiquité des cuves servant à la conservation du vin sont taillées dans la roche calcaire du Massif des Dentelles de Montmirail. Le village médiéval de Gigondas est aussi connu pour ses sources, symbole de pureté et de renouveau. La vertu de ses eaux curatives particulièrement renommée en fit une station thermale très en vogue au XIX^{ème} siècle. La cuvée « Les Sources de Montmirail » naît donc sur le terroir remarquable du massif des Dentelles de Montmirail composé de grandes terrasses alluviales riches et de coteaux particulièrement abrupts. Avec un ensoleillement, la vigne y puise force et caractère donnant un vin unique, structuré et complexe.



« Ce vin offre un style pur, frais et généreux.
Buvez ce Gigondas raffiné, d'une grande
qualité à tout moment... »

90/100

JEB DUNNUCK pour Wine Advocate

(Aout 2016 - Millésime 2015) « Finale fraîche et persistante avec une
seconde bouche de baies sombres »

87-89 points

Yohan Castaing

(Novembre 2015)



CEPAGES: Grenache, Syrah, Mourvèdre.

NATURE DU SOL: Terroir d'alluvions anciennes. Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION: Vendange à pleine maturité, foulée et égrappée. Fermentation contrôlée à 25°C, remontage et delestage. Vinification traditionnelle. Longue macération (4 à 5 semaines).



Robe rubis foncée, limpide et brillante.
Ce vin possède des tanins doux et veloutés. Nez intense de sous bois, de violette, de clou de girofle et de tabac. Charnu en bouche, il révèle une finale épicée et harmonieuse.



Gibiers
Viandes rouges
Fromages relevés



GILBERT & GAILLARD - MILLESIME 2016
AVIGNON - MILLESIME 2015