“TERRASSES DE MONTMIRAIL”

Gigondas - 2020

Terroir

Secteur des "Dentelles de Montmirail", où le paysage est fortement marqué par une barre rocheuse variant de 100 à 600 mètres d’hatitude. Les sols sont argilo-sablonneux et calcaire. Le massif des Dentelles a émergé sous l’influence de la poussée des Pyréenées et à l’opposé de celle des Alpes. Il s’agit d’un terroir de prédilection pour la production de vins puissants et frais. Les nuits sont effectivement plus fraîches et la maturité des raisins assez tardive.

Encépagement

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre en faible proportion.

Vinification et élevage

Fermentation traditionnelle en cuves inox ou béton thermorégulées, avec remontages réguliers. Elevage en cuves (majoritairement) et en fûts de chêne. Mise en bouteille après 12 à 14 mois.

Dégustation

Robe intense et profonde. Arômes typiques du Grenache (mûre, cassis), de sous-bois et d’épices.

Un Gigondas racé et élégant doté d’une bouche dévoilant une grande ampleur. La finale est longue sur des notes plus épicées et minérales (roche broyée, graphite).

Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 7 ans. A carafer si le vin est consommé jeune. Servir à une température de 17°C.

www.vignobles-alain-jaume.com