



DOMAINE DU PESQUIER

Gigondas - Rouge 2014

Région :	Rhône
Appellation :	Gigondas
Cuvée :	
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Grenache (75%) / Mourvèdre (5%) / Syrah (20%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

Vin structuré ,fin,élégant et minéral qui respecte l'appellation et le terroir



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Egrappage partiel, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique, Bâtonnage régulier, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en foudre de chêne, Assemblage, Filtration légère.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets grenat.

NEZ : Complexe, arômes de cerise kirchée, arômes de fruits rouges, arômes de mûre, arômes de garrigue, arômes de poivre noir, arômes de chocolat.

BOUCHE : Harmonieuse, généreuse, soyeuse, notes de cerise griotte, notes de fruits noirs, notes de réglisse, notes de chocolat, tanins fins, tanins fondus, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

