



Médaille d'Or GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

Vignoble



- **Cépages** : Grenache (80%), Syrah (20%)
- **Sol** : Sablo-graveleux, argiles rouges – galets roulés
- **Surface** : 4 ha
- **Âge moyen** : 45 ans
- **Densité** : 4 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges Manuelles** - Rendement : 15 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Gobelet
- **Entretien du sol** : Travail du rang
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique, Confusion sexuelle

Vinification



- **Vinification** : Macération de 32 jours
- **Élevage** : - Cuve inox
- Cuve tronconique bois pendant 18 mois

Dégustation



- **Œil** : Teinte intense aux reflets sombres
- **Nez** : Belle complexité aux arômes de fruits mûrs, de sous-bois et d'épices (muscade, clou de girofle)
- **Bouche** : Matière puissante et délicate donnant un ensemble fondu
- **Durée de garde** : A boire dès maintenant après un carafage de quelques heures ou d'ici 7-8 ans.

Gastronomie



- **Température** : 18°C
- S'accompagne idéalement d'une Daube avignonnaise, un carré de veau à la provençale mais aussi avec des mets de caractère tel que les gibiers en sauce (chevreuil aux airelles). Côté fromages, le St Félicien ou le Chambrand sublimeront votre fin de repas.

