

Domaine du Terme, Rhône, France

# Gigondas 2016

AOC Gigondas



## Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 15,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl



## Cépages

80 % Grenache  
15 % Syrah  
5 % Mourvèdre



## Terroir

Localisation sur le plateau du Gigondas dit « Font des Papes »  
Lieux-dits " Santa Duc", autour de la cave du domaine  
Vignes de plus de 45 ans en moyenne  
Superficie de 11 hectares



## Viticulture

Agriculture raisonnée  
Vendanges manuelles



## Vinification

Egrappage 80%  
Pigeage manuel  
Cuvaïsons longues (30 jours pour la Syrah et 22 jours pour le Grenache et Mourvèdre)  
Contrôle strict des températures  
Elevage en cuve uniquement  
Mise en bouteille au bout de 4 ans élevage  
Vin non filtré, collé uniquement



## Service

16 à 18° C



## Garde

5 à 20 ans



## Accord

Viande en sauce  
Daube provençale  
Gibier  
Vieux comté



## Dégustation

Ce vin est pour tous les amoureux des vins riches et puissants !  
L'assemblage Grenache – Syrah – Mourvèdre donne beaucoup de complexité qui le rend propice au vieillissement. Sa robe est sombre. Le nez exprime des arômes de fruits noirs, de thym. La bouche est ample et charnue avec une finale longue et épicée.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE