



# Domaine des Pasquiers



## Gigondas

AOP GIGONDAS - ROUGE

### CÉPAGES

50% Grenache, 50% Syrah

### SOLS

Argilo-calcaires du plateau de Gigondas.

### VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

### VINIFICATION

Eraflage total avec fermentation de 30 jours en cuve béton à 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 9 mois en cuve béton afin de préserver les notes fruitées de ce cru. Les cépages sont vinifiés ensemble dans la même cuve. Filtration avant mise en bouteilles.

### GARDE

7 ans

### DÉGUSTATION



Une robe pourpre et dense.



Vin puissant et complexe avec des notes de cerises noires confiturées, de poivre blanc ainsi que de garrigue.



Belle structure, de l'amplitude sur le fruit, les tanins sont présents et la finale est longue, sur les épices.

### ACCORDS METS & VINS

Un bel accord sur un gigot d'agneau à la fleur de thym, un civet de lièvre ou un chevreuil.

