

DOMAINE DE BOISSAN



GIGONDAS

« Vieilles Vignes »

APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

VINS ROUGES. COMMUNE DE GIGONDAS.

Vignes d'âge élevé, 40 ans et plus.

Cépages : 80 % Grenache, 20 % Syrah.

Vinification et élevage : récoltes manuelles, vendanges entières, non éraflées. Élevage en barriques et cuves en fonction des millésimes.

Dégustation : bouquet puissant, généreux, (pruneaux).

Bouche : capiteux, velouté, fruits à noyaux.

Température de dégustation : 17 à 18°.

Conservation : 10 à 15 ans suivant les millésimes.

Conseil du sommelier : viandes rouges, gibiers à poils, fromages.