

# 1806

## DOMAINE DU GRAPILLON D'OR

Propriété Famille Chauvet - Fondée en 1806

T +33(0)4 90 65 86 37 - F +33(0)4 90 65 82 99    www.domainedugrapillondor.com

### **GIGONDAS Millésime 2016 EXCELLENCE**

#### **The Wine Advocate 94-96**

**Cépages** : Grenache 60% & Syrah 40%.

**Cette cuvée est une sélection de vieilles vignes,  
Une parcelle de Syrah présente dans cet assemblage  
a été plantée par mon grand-père dans les années 60.  
Ce sont les plus vieux Syrah de Gigondas.**

**Seules quelques parcelles de nos plus anciens Grenache ont été retenues pour  
l'élaboration de cette cuvée de haut lignage.**

**Terroir** : Calcaire et terre rouge, ce qui contribue à l'équilibre et à la finesse de nos  
Gigondas. Les vins du domaine sont issus d'une sélection de petites parcelles qui  
produisent des vins de grande concentration, caractéristique d'une promesse de  
longévité.

**Vinification** : Traditionnelle, issue de **vendange manuelle**, triée et éraflée. Foulage  
léger puis macération de 35 jours afin d'obtenir un maximum de concentration et  
d'arômes. Notre Gigondas est ni collé, ni filtré.

**Elevage** : **L'élevage se fait exclusivement en cuve, afin d'exaucer le caractère unique  
du terroir et les qualités des cépages qui la composent, qui en font un vin  
d'exception.**

**Parfaite alliance de puissance, de corps et de finesse, elle à l'élégance des grands  
vins.**



**Idéal à déguster avec** : un chapon, le gigot, le canard, la daube, le pigeon rôti, l'omelette aux cèpes ou aux truffes, le gibier et les fromages. Ce Gigondas est un vin de garde (jusqu'à 15 ans), il atteint sa plénitude entre 3 et 8 ans. Servir à une température de 17° à 18°.

**Decanter** : Les vins issus du domaine sont classés parmi les 100 Meilleurs Mondiaux