

# 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](http://www.domainedugrapillondor.com)

### **AOP GIGONDAS Millésime 2017**

The Wine Advocate 91-93

Jeb Dunnuck 92-94

Couleur : Rouge

Encépagement : GRENACHE 80%  
SYRAH 20%

Rendement : 34 hl/hectares

Le Vignoble : Nombreuses parcelles âgées de plus de 40 ans.

Exposition et terroir : Le vignoble exposé nord-ouest se situe essentiellement sur les coteaux de Gigondas. Le sol est sableux et argilo-calcaire, ce qui contribue à l'équilibre et à la finesse de nos vins.

Vinification : Traditionnelle, issue de **vendange manuelle**, triée et éraflée, consiste en un foulage léger et une macération de 25 jours afin d'obtenir un maximum de concentration et d'arômes. Notre Gigondas est ni collé, ni filtré.

Élevage : L'élevage de cette cuvée se fait en Foudres de chêne pendant 12 mois, durant lesquels le vin s'oxygène, s'arrondit et affine ses tannins. Nos vins sont mis en bouteilles au domaine par nos soins.

Dégustation: Jolie robe aux nuances violines, un nez puissant avec des notes de fruits rouges, de poivre et d'épices. Il est corsé et charpenté avec une finale très longue. C'est un vin riche et harmonieux.

**Idéal à déguster avec**: gigot, viandes rouges, daube, omelette aux cèpes ou aux truffes, risotto, pigeon rôti, gibier et les fromages.

Ce Gigondas est un vin de garde (jusqu'à 10) il atteint sa plénitude entre 3 et 6 ans. A déguster à une température de 17° à 18° maximum.

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

