

Le Petit G

Vin de Pays de Vaucluse - ROUGE

Terroir : Sols argilo-calcaires. Terroirs des formations superficielles de plaine (alluvions et colluvions).

Cépages : 70% Grenache noir
15% Merlot
15% Syrah - Carignan

Rendement : 60 hl/ha.

Vinification : Eraflage partiel de la vendange. Maîtrise des températures pour garder le fruit. Macération pré fermentaire à froid durant 36 à 48 heures. Enzymage, levurage puis cuvaison courte d'environ 5 jours. Deux remontages par jour sont effectués. Après la fermentation malolactique, le vin est soutiré puis mis en bouteilles.

Dégustation :

Un vin franc et pur, sur une belle palette aromatique fruité de cerise et de mûre, mais qui affiche aussi son caractère méditerranéen par une pointe poivrée et des accents de poivron grillé. En bouche, il reste très gourmand avec une trame fine et délicate qui souligne de beaux tanins sur le velours. Tendre et canaille, il deviendra vite le complice de tous vos repas !

Accords mets et vin : A déguster entre amis autour d'un barbecue et sur votre cuisine provençale.

A servir à 17°C.

A consommer Tout de suite et dans les 2 ans après l'année des vendanges.



ROUGE uniquement
Disponible en bouteilles 750 ml, BIB 5l et BIB 10l

MEMO TECHNIQUE

Bouteille 750 ml Bourgogne blanche

Carton 6 x 750 ml Bouteilles Debout.

Palette EURO 80 x 120

630 bouteilles (soit 105 cartons x 6)

5 rangs de 21 cartons

Poids total : 840 kg

GIGONDAS La Cave – Les Blaches – 84190 GIGONDAS - France

Tél.: 04.90.65.86.27 – Fax: 04.90.65.80.13

www.cave-gigondas.fr

email : gigondas.lacave@wanadoo.fr