

MAISON DE VIGNERONS ENTRE MER & MONTAGNES



Gigondas, AOP Gigondas, Rouge

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Nous avons façonné et élevé ces appellations prestigieuses tout en conservant l'empreinte reconnue de nos vins : élégance, richesse et délicatesse de tanins.

PRÉSENITATION

Les vignobles historiques de Marrenon nous ont transmis une grande passion pour les cépages Syrah et Grenache sur nos magnifiques terroirs calcaires. La collection "Les Belles Echappées" révèle d'autres expressions en explorant de nouveaux terroirs de caractère. Le vignoble Gigondas s'étend autour du massif calcaire des Dentelles de Montmirail.

TERROIR

Le vignoble est déployé dans des situations très diverses, on y trouve paradoxalement dans la plupart des zones de bonnes conditions hydriques. Les éboulis calcaires en altitude sont les moins fertiles, des marnes issus d'éboulis à base d'argile sont favorables à des bonnes conditions de résistance à la sécheresse et plus bas, les safres profonds ou les glacis à base de matériaux calcaires sont des terroirs à parfaite régulation.

VINIFICATION

Cuvaisons longues (en moyenne : 28 jours). Volontairement pas d'élevage en barriques. Pas de macération pré-fermentaire à froid. Délestage, remontage avec une pompe immergée dans cuve.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

14 5 % VOI

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir à 14°C. Ce vin rouge accompagnera parfaitement une daube de bœuf provençale ou du gibier.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

Type de bouteille								Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
			750	AT024878		3256811115885	3256811615415				
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm		Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1.370	8.388	904	29.6		30,6*25,5*17,1	12,2*80*120



DÉGLISTATION

A Gigondas, ces cépages donnent des vins charpentés, mûrs, puissants, avec des profils aromatiques très marqués par les notes de fruits noirs presque sur-mûris.

Nous avons cherché à créer une cuvée qui tout en rassemblant ces caractères, présente un profil avec une pointe de fraicheur, un équilibre dans lequel les tanins se fondent et confèrent à la cuvée une grande accessibilité.

Type de bouteille								Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
BOUTEILLE ARMORIE							750	AT024878		3256811115885	3256811615415
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)		Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1.370	8.388	904	29.6		30,6*25,5*17,1	12,2*80*120

