



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

Les Couventines

GIGONDAS

Appellation d'Origine Protégée

Situations

Au pied des Dentelles de Monmirail, le vignoble de Gigondas s'étend tout entier sur la commune de Gigondas.

Sols & Terroir

Sols argilo calcaires, alluvions d'argiles rouges, sur des pentes ou de vastes terrasses. Exposition majoritaire au NO en plateaux et coteaux.

Cépages

75% Grenache noir, 15% Syrah, 10% Mourvèdre et Cinsault.

Vinification

Traditionnelle. Éraflage total à réception des raisins. Macération pré-fermentaire à froid (18°C). Cuvaison longue, 21 jours environ.

Elevage

« Hors bois »

Dégustation

Vin rouge aux reflets violines, limpide et brillants.

Un premier nez tendre et agréable, sur le fruit. Il s'ouvre sur des notes réglissées (zan), poivrées, une pointe de fenouil.

Une attaque franche et fraîche, sur des tanins fins et fondus.

Conservation

3 à 5 ans. À déguster sur la jeunesse.

