

Gigondas

Rouge



«Les Fétoules»

Appellation
d'Origine Contrôlée

Notre sélection

📍 **Zone de production** : Département du Vaucluse, au pied des dentelles de Montmirail.

🏡 **Vignoble** : Sol calcaire à cailloux roulés, alluvions d'argile rouge. Climat chaud et sec.

🍷 **Cépage** : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

🕒 **Vinification** : Longue macération de 15 à 20 jours.

⇒ **Viellissement** : 3 à 6 mois en fûts.

% **Alcool** : 13° environ.

♥ **Caractère** : Rondeur et gras, charpenté, belle fin de bouche et toujours beaucoup d'harmonie.

🍽️ **Mets** : Grillades, viandes rouges grillées ou blanche en sauce, lapin.

🌡️ **Température de dégustation** : Entre 15 et 16°C

🕒 **Durée de conservation** : 2 à 3 ans.

