



Red GIGONDAS 2007

« Domaine Cécile Chassagne »

Vignoble situé au cœur des Dentelles de Montmirail.

Surface : *1,60 hectares*

Cépages : *80% GRENACHE, 10% SYRAH, 10% MOURVEDRE*

Sol : *argilo-calcaire, argile rouge en profondeur.*

Climat : *Méditerranéen, chaud et sec. Le vent dominant est le Mistral.*

Vinification : *Vinification traditionnelle en cuve bois à tronc conique, longue fermentation en foudre qui dure de 18 à 25 jours à une température comprise entre 25 et 30°. Le vin est fini sur marc à moins de 2 grammes. Il vieillit ensuite en barriques (chêne de d'Allier) pendant 4 à 6 mois.*

Description : *Ce Gigondas est un vin élégant, généreux, long en bouche. Il développe des arômes de cerises noires, framboises, et offre des saveurs épicées avec une touche de fleurs confites. Un zeste de minéralité vient s'ajouter à une finale de fruits rouges très mûrs. Ce Gigondas est un partenaire idéal pour les viandes rouges, gibiers, agneau, cuisine provençale, omelette de truffes et fromages de chèvre.*

Récompenses obtenues :

- *4 Etoiles (4 stars wine) HIGHLY RECOMMENDED dans le Decanter Magazine de janvier 2010 (Volume 35 N°4)*
- *Article dans le Stephen Tanzer's International Wine Cellar. Magazine de Janvier/février 2010, article de Josh Raynolds. Note de 90.*

Domaine Cécile Chassagne

Route de Vaison B.P.13

F-84110 SABLET

Ph/fax : +33 4 90 46 84 19

Email : camassot.chassagne@wanadoo.fr

www.gigondas-vin.com