



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

GIGONDAS LACAVE - GIGONDAS LACAVE

Cuvée

Le Dit du Bastidon

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Maurice

Type

Blanc

Millésime

2021

Cépages

Grenache blanc 60%, Viognier 40%

PRÉSENTATION

Présentation

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.

Situation

Le petit village de Saint-Maurice s'est construit autour d'un vignoble déjà présent à l'époque gallo-romaine, qui s'est surtout développé au XIV^e siècle. Au XVIII^e siècle, les vins de Saint-Maurice gagnaient leurs premières lettres de noblesse grâce au cépage "Tinto" (Mourvèdre) et au Xérès que l'on cultivait au milieu des oliviers.

Terroir

Le vignoble de Saint-Maurice sur Eygues est situé à 300 m d'altitude, il domine le Nord de la Vallée de l'Eygues. Les sols argilo-calcaires mêlés à des graves et du grès.

Vinification

Vinification traditionnelle. Éraflage total à réception des raisins. Pressurage direct. Macération liquide à froid qui permet le débourbage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.

CONSEILS

Service

La température du service doit être comprise entre 10 °C et 12°C.

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Un nez sur les fruits à chair blanche (abricot, pêche) et une touche fleurs 1/2

GIGONDAS LACAVE

589 ROUTE DE VAISON LA ROMAINE, 84190 GIGONDAS

Tel. 04.90.65.86.27 - Fax 04.90.65.80.13 - manon.vedel@cave-gigondas.fr

cave-gigondas.fr/ - fr-fr.facebook.com/lesvigneronsdegigondas - twitter.com/GigondasLaCave

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



blanches. En bouche, le fruité se confirme avec une pointe saline qui apporte finesse et fraîcheur.

Accords gourmands

Cette cuvée se déguste à l'apéritif et se révèle parfait en accompagnement de vos recettes estivales ainsi que les poissons grillés et certains fruits de mer. À déguster sans attendre sur des entrées savoureuses, légères et printanières

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Agriculture conventionnelle

DONNÉES TECHNIQUES