



# Les Pigières

A.O.P Gigondas Rouge

## Vignoble

1,25 Hectares localisés sur la commune de Gigondas dans les quartiers des Pigières et des Pailleroudas, sur des terres de marnes jaunes et de garrigues calcaires.

## Cépages

60% Grenache, 35% Mourvèdre, 5% Syrah.

## Rendement

35 hl/ha.

## Vendange & Vinification

Vendange manuelle, éraflée, cuvaïson de 25 à 30 jours à basse température. Remontages journaliers.

## Élevage

Cuve béton pendant 10 mois.

## Production

Environ 6000 bouteilles 75cl.

## Dégustation

Robe rubis, aux arômes de fruits noirs très mûrs, légèrement épicé en fin de bouche. C'est un vin corpulent mais des tanins soyeux lui apportent de la finesse. À déguster sur des viandes rouges, gibiers et fromages. À garder 3 à 8 ans ou plus. Servir autour des 16°.