



AOC Gigondas

PIC DES FAUCONS
2024

ROUGE
75CL

Privilege

DOMAINE DE LA BRUISSIÈRE



CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

SOL : ARGILO-SABLEUX, MARNO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE
AVEC SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE MACÉRATION
(3-4 SEMAINES)

Belle robe grenat profond. Nez de liqueur de cerise et de kirsch. Bouche de caractère, riche et complexe aux arômes de fruits mûrs, d'épices douces et de genièvre, avec une fragrance de moka légèrement vanillée. Très belle finale intense aux saveurs d'épices de genièvre, de garrigue et de feuille de laurier.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

