



AOC GIGONDAS

PIC DES FAUCONS 2024

ROUGE
75CL

Privilege

DOMAINE SAINT-JEAN-GAVOTIN

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

SOL : ARGILLO-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.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

