

La Cave d'Augustin Florent, AOC Gigondas, Rouge

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

La création des Grandes Serres par Camille Serres remonte à 1977. En 2002 Les Grandes Serres sont rachetées par Picard Vins et Spiritueux. D'une capacité de cuverie d'environ 5500hl, chaque cuvée bénéficie d'un soin particulier. En terme d'élevage nous disposons d'environ 100 fûts de chêne français. En tant qu'embouteilleur, nous disposons d'un équipement moderne.

SITUATION

La géologie accidentée des Dentelles de Montmirail induit une grande diversité d'expositions et impacte sur le microclimat des parcelles. Le climat y est relativement chaud et sec favorisant l'expression des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre. L'altitude permet toutefois de conserver de la fraîcheur et de la finesse dans ces vins au grand potentiel de garde. Les faibles rendements naturels (36 hl/ha) contribuent à la qualité de cette appellation.

TERROIR

Les parcelles en coteaux reposent sur un sol marno-calcaire riche en argile.

VINIFICATION

Vinification en cuve thermo régulée entre 25 et 30°C accompagnée de remontage et de délestage quotidiens.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox puis fûts pour 5% du volume.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 16° et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

A consommer dans les 5 ans.

DÉGUSTATION

Le vin présente une belle robe rouge cerise aux reflets violines.

Le nez est complexe, avec des arômes de kirsch et de sous-bois très typiques.

L'attaque est franche et vive, par ses arômes de fruits noirs et d'épices et des tanins généreux.

Un vin souple privilégiant la fraîcheur du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

A servir carafé et chambré sur des viandes rouges, du petit gibier ou des fromages de caractère.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414185999

