



COR HOMINIS LAETIFICAT - FICHE TECHNIQUE

Cor Hominis Laetificat, Gigondas 2019

AOP Gigondas

*Dans sa subtilité et son élégance, ce Gigondas est délicieux.
Une appellation d'impressionniste aux multi-terroirs du pied des dentelles.*

Zone de production

Gigondas. Sols d'éboulis, vieilles marnes, limons, sables ...

Cépages

Encore du **Grenache** comme **fond** de sauce mais agrémenté de la **Syrah** qui donne tout son pouvoir de **séduction**. Le **mourvèdre pour relever le tout**.

Sélection de vignes à rendements modérés mais non stressées.

Vinification

Des cuvaisons plutôt longues donnant la priorité au raisin et à son potentiel. La recherche de l'harmonie guide nos travaux.

Elevage

Assemblage des différents cépages après fermentation malolactique. Elevage en barriques et demi-muids dans notre cave à Sablet. Pas de bois neuf pour respecter la délicatesse du Grenache.

Dégustation

Aspect : Robe rouge rubis dense.

Nez : Nez plein d'élégance et de raffinement. Si appétissants ces fruits rouges qu'ils donnent envie de s'en délecter. Le soupçon de sous-bois nous rappelle ces notes de parfums surannés.

Goût : Douceur et volupté cachent une grande personnalité. Peut-être même une certaine autorité capable de posséder vos sens. Tendres tannins et fruits friands finissent par des confitures écarlates à la vanille.

Service Servir à 16°C

Instant Pour les dîners galants.

