



Maison  
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

## Gigondas Le Secret des Dentelles

Nichée au cœur des Dentelles de Montmirail, l'appellation Gigondas profite d'une géologie tourmentée et d'un microclimat conférant à ses vins finesse et acidité, propices à une excellente garde.

Issue d'une sélection rigoureuse de notre maison, cette cuvée est un fleuron des crus méridionaux.



Terrasses sur la chaîne centrale des Dentelles recouvertes d'argiles noires de l'oxfordien et vallée du Cayron avec des marnes argileuses alternant avec des bancs d'un calcaire bleu et jaune.



70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.

Age moyen : 40 ans.

Rendement : 38 hl/ha.



Fouillage et égrappage de la vendange. Macération et fermentation alcoolique en cuve béton pendant 25 jours. Fermentation malolactique faite en cuve béton. Elevage de 20 mois en cuves et fûts de 3 à 5 ans.



Robe grenat profond.

Nez profond et étoffé sur des notes de griottes, de mûre, de genièvre et de sous-bois.

Attaque dense avec des tannins fins et concentrés qui mettent en valeur les notes de fruits noirs et de pruneau. La finale est longue, sur le poivre blanc.



A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 12 ans.

Température idéale : 18°C

Accords : Pigeon rôti au thym - Epaule d'agneau tandoori - Civet de sanglier.



Production : 10.000 bt

Bouteille : Bourgogne armoriée 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt



Millésime 2016 :

**90 pts - Wine Advocate - Joe Czerwinski**

vinous

**91/93 pts - Vinous**



**15/20 - Bettanne et Desseauve**