



« Terre de Mistral »

RÉMY FERBRAS



AOP GIGONDAS ROUGE

Région

Vallée du Rhône méridionale - France

Terroir

Les sols sont composés de terrasses alluviales d'argiles rouges caillouteuse.

Cépages

Grenache - Syrah - Mourvèdre

Vendanges & vinification

Vendanges à maturité optimale, avec tri rigoureux.

Vinification traditionnelles cépage par cépage, fermentation alcoolique entre 26 et 28°C avec 3 semaines de macération.

Assemblage après fermentation malolactique.

Partiellement élevé en barrique et demi-muids.

Dégustation

Robe profonde de couleur rubis.

Nez ouvert et expressif, avec des notes de fruits noirs confits. S'ajoutent de légers arômes de cuir et de tabac.

La bouche est puissante, avec une structure tannique importante. L'acidité apporte à ce vin de la fraîcheur en fin de bouche.

Accords mets & vins

Idéal sur un pigeon rôti aux cèpes.

Servir entre 15 & 17°C.

A déguster entre 5 et 7 ans.

R. Ferbras



S.A. LES GRANDES SERRES

430, Route de l'Isolon Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.

www.remy-ferbras.com - contact@remy-ferbras.com