



Gigondas, Les Pimpignoles 2022

Dans le verre, une robe pourpre profonde et élégante. Au nez, des notes envoûtantes de cassis, de réglisse, de garrigue et de violette. En bouche, ce Gigondas des Vins de Vienne révèle un équilibre remarquable entre puissance et finesse. Un vin de caractère, qui séduit par son intensité sans jamais perdre en élégance.

Producteur	Les Vins de Vienne
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Gigondas
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322141
Accord mets et vins	Gibier, Canard, Légumes, Grillades, Plats de poisson raffinés, Morilles



Vinification

Vinification traditionnelle sur 3 à 4 semaines. Fermentation avec des levures naturelles (indigènes). Élevage pendant 12 mois en fûts de chêne français et en cuve béton.

Terroir

Les vignes s'enracinent dans des alluvions caillouteuses à galets roulés, qui confèrent au vin caractère et structure. Ces sols drainants permettent un enracinement profond, emmagasinent la chaleur diurne et assurent une maturation homogène des raisins - des conditions idéales pour produire des vins expressifs et équilibrés.

Histoire

Le nom « Les Pimpignoles » signifie en patois « la coccinelle ». Ce petit insecte est le meilleur ami du vigneron : il parcourt les vignes à la recherche d'ombre et de pucerons.

