



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

GIGONDAS

Robuste et généreux, le Gigondas s'exprime par sa puissance et ses tanins charpentés.



TERROIR

Géologie du sol : Sols d'alluvions anciennes, argiles rouges parfois caillouteuses en coteaux.



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

Âge moyen des vignes : 40 ans environ.

Rendements: 32 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations.



ÉLEVAGE

Élevé en foudres de chêne pendant 24 mois.

DÉGUSTATION

Visuel : Belle robe rouge pourpre.

Olfactif : Nez à dominantes de fruits à noyaux, de réglisse et des notes de sous-bois.

Gustatif : Généreux, puissant et corsé avec une fin de bouche longue et élégante.

Ensemble : Vin riche et racé avec de beaux tanins fondus et gourmands.



SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 10 ans environ.

Accords mets / vins : Viandes rouges, gibiers et fromages.