



GIGONDAS

Les Fétoules



Ce domaine niché au pied des Dentelles de Montmirail est le fruit d'une collaboration de trois générations avec les domaines Mourier. Les sols qui le composent donnent des vins aux reflets Pourpres. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

- **CÉPAGES**

- Grenache noir et Syrah.

- **TERROIR ET VIGNES**

- Les sols du cru sont composés de grandes terrasses alluviales d'argiles rouges caillouteuses. C'est le secteur le plus sec de la vallée du Rhône, le vent dominant étant le mistral.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Les cépages sont vinifiés en longue macération de 18 à 25 jours. Le vieillissement est de 3 à 6 mois en fûts pour la syrah, en cuve pour le grenache.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- C'est un vin d'une grande puissance, concentré, équilibré et fin. Il est rond, gras et charpenté avec une belle fin de bouche et beaucoup d'harmonie.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Nous conseillons ce vin avec des coquelets endiablés aux patates douces, ou un gigot d'agneau à la cuillère.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Entre 5 et 10 ans.



DOMAINES XAVIER MOURIER

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : contact@domainemourier.fr