# RÉSERVE MONT-REDON

# GIGONDAS ROUGE 2021

## SITUATION & TERROIR

Les parcelles qui ont participé à l'élaboration de ce vin sont principalement situées à mi-pente dans les éboulis calcaires des dentelles de Montmirail.

## CLIMAT

Ces parcelles bénéficient d'un climat plus frais que les parcelles des plaines de l'appellation qui conduit les raisins vers une maturation lente et de bonnes acidités.

## VENDANGES

Elles sont pratiquées manuellement permettant un tri précis.

## VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Vendange en grappes entières partielle. Macération d'environ 25 jours assurant une extraction optimale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, 60% est élevé en pièces bourguignonnes de 228 l de 1 à 3 vins, l'autre partie étant gardée en cuves. Puis les lots vont être assemblés avant la mise en bouteilles qui a lieu 16 mois environ après la récolte. Les vins une fois embouteillés reposent au moins quelques mois en nos caves avant toute expédition.

## ENCÉPAGEMENT

57% Grenache Noir, 39% Syrah, 4% Mourvèdre

## CONSOMMATION

Notre Gigondas rouge peut s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges, de garrigue et d'épices mais peut se garder 8 à 10 ans. Idéal avec des viandes rouges, du gibier ou des fromages de vache affinés.

FAMILLE ABEILLE-FABRE