

Gigondas - Château Mazane "Les Grames" Grenache de 1920 - Rouge - 2024



Terroir de Gigondas

Ce Gigondas provient du lieu-dit « Les Grames ». Ici le sol est constitué de marne sableuse et marne brune, parsemé de fragments calcaires.

Château Mazane est issu d'une parcelle de vieux Grenache plantée en 1920.



Encépagement

100% Grenache noir



Vinification et élevage

Vendanges manuelles, grappes entières non erraflées, élevage de 16 mois en cuve béton.



Dégustation

Les arômes sont orientés vers les épices fines, le poivre blanc, les senteurs de la garrigue.

Doté d'une bouche aux tanins fins, la finale est fraîche, sur des notes mêlées de fruits mûrs et de boîtes à épices.



Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 10 ans. A carafier si le vin est consommé jeune. Servir à une température de 17°C.



Accords mets et vins

Brochettes grillées

Fromages affinés

Tian de légumes, nouilles sautées

Contient des sulfites

