



DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Gigondas Rouge

L'Empreinte 1850



Cépages : 85 % Grenache, 10 % Syrah, 5 % Cinsault.



Vinification : Récolte entièrement manuelle, éraflage partiel, foulage à la réception. Vinification en cuves bétons, remontages et délestages pendant la fermentation alcoolique, température maximale 24 degrés. Élevage en cuves bêtons. Cuvaision longue.



Dégustation :
Visuel : La robe est soutenue, limpide et brillante.
Nez : Nez puissant et complexe.
Bouche : La bouche est puissante et généreuse. Il y a un bel équilibre, le fruit vient contrebalancer la puissance de ce vin.



Température de service : A déguster à 18 degrés.



Potentiel de Garde : 8 ans.



« L'Empreinte 1850 » est un vin harmonieux et de caractère. Il accompagnera à merveille des plats mijotés comme un civet de lièvre, une daube de bœuf aux champignons, un pigeonneau aux poivres etc...