



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...