

## Gigondas 2022 Les Dessous des Dentelles

### DOMEIN

Chateau La Croix des Pins ligt aan de voet van de Mont Ventoux in het plaatsje Mazan. Het domein profiteert van een uitstekend micro klimaat gelegen tussen de Mont Ventoux en de dentelles de Montmirail. Daar waar ook de wijngaarden liggen op zeer oude kalksteen. Het gebied is eveneens door UNESCO geclassificeerd als 'Biosphere Reserve'! De geschiedenis van het landgoed gaat terug tot de 16e eeuw, en het gebouw is een, onlangs gerestaureerde, oud Provençaalse nederzetting in Toscaanse stijl, passend bij de oorsprong ervan. Sinds 1998 biologisch gecertificeerd en het domein staat onder leiding van Jean Pierre Valade sinds 2010. Iemand die op zoek is naar perfectie en heel duidelijk een eigen koers is gaan varen. Very much Gigondas!

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De wijngaarden strekken zich uit op 300-350 meter hoogte midden in het hart van de Dentelles de Montmirail. Terrasvorming. Veel zon. 18 maanden opvoeding op cuve. In dit zonnige jaar drukt de Grenache zijn stempel. Donkerrode kleur met paarse schakering. In de neus ontdekken we veel fruit, framboos, bosvruchten, aalbessen. Maar we ontdekken ook iets van zwarte chocolade en kers. Zijdezachte aanzet in de mond. Rondheid. Souplesse. Vruchten jam. Mediterrane kruiden. Peper. Oosters. Heerlijke wijn met bewaarpotentieel.

### DRUIVENRAS

Grenache 65%, Syrah 20%, Mourvèdre 15%

### GASTRONOMIE

Parelhoen met kool. Duif rosé gebraden met paddestoelen. Lam met tuinboontjes. In rode wijn gestoofde runderwang. Eend met honing en balsamico. Varkensstoof met curry. Entrecôte met madeirasaus.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2029

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Zuid Rhône

**DOMEIN** Château la Croix des Pins

**ALCOHOL** 15%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk