

GIGONDAS

Appellation d'Origine Protégée



CÉPAGES

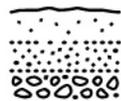
Clairette, Roussanne,
Marsanne, Viognier.



VIGNOBLE

Assemblage de
vignobles de bas de
côteaux des Dentelles
et de terrasses
d'altitudes.

Viticulture BIO



SOLS

Sables Miocènes et
Calcaires marneux.



VINIFICATION

Pressurages doux,
fermentation en cuves
inox thermorégulées,
amphores et fûts de
chêne.



ÉLEVAGE

Amphores, fûts de
plusieurs vins et cuves
inox.



LA COMBE DES MARCHANDS

BLANC
750 ML

LE MOT DU WINEMAKER

Depuis le temps qu'on l'attendait, le voici: 2023 le premier millésime de Gigondas Blanc ! On ne pouvait pas passer à côté !

Alors on a sélectionné les plus gourmandes Clairettes, les plus juteuses Roussannes, les plus friandes Marsannes et les plus enivrants Viogniers. Et on leur a donné beaucoup d'amour.

C'est tout cet amour qui a façonné ce petit joyau brut, cette perle rare toute en fraîcheur et en élégance.

Produite en peu d'exemplaires (à peine plus de 200 par an), on retrouve en bouteille un concentré de la minéralité de Gigondas. **Un vin soyeux, enrobé, mais sans excès avec un dynamisme et une vivacité bienvenue.** Et toujours ce petit côté anisé, véritable marqueur de ce terroir de légende.

Avis aux amateurs : il n'y en aura pas pour tout le monde; car comme le véritable amour, il se fera unique et rare.

ROMAIN LEROY



*« Aillons toujours !
Aillons encore !
Quand l'amour s'en va,
l'espoir fuit.
L'amour, c'est le cri de l'aurore,
L'amour c'est l'hymne de la nuit.*

Victor Hugo - Aillons toujours! Aillons encore