

BARON DE MONTE-CARLO



Gigondas

2018

Sélectionné par
Eric Bonnet

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR ERIC BONNET, VIGNERON RENOMMÉ À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Gigondas, CRU

CÉPAGES

82% Grenache, 10% Syrah, 8% Mourvèdre

TERROIR

Les vignes se situent sur les côtes Sud des Dentelles de Montmirail. Ce terroir est considéré comme l'un des plus complexes de la Vallée du Rhône ; sur laquelle on y trouve des sols de la période « Trias », vieux de 200 millions d'années, et en bas, un sol alluvial plus récent. Entre les deux, des variations de marnes, cônes, sables, etc. . La région bénéficie d'une durée d'ensoleillement des plus élevées de France. Le « Mistral » assure un bon état sanitaire des vignes.

RENDEMENT

30 hl/ha

VINIFICATION

Après une vendange à la main et double tri, un éraflage partiel est suivi d'une vinification classique, exprimant au mieux les cépages et les terroirs. Cuvaison de 20 à 30 jours. Maîtrise des températures à maximum 28°C.

DÉGUSTATION

Un vin fin, complexe, puissant et élégant en même temps ! Comment est-ce possible ? Le terroir et les cépages se sont exprimés en beauté. Robe rubis profonde, nez intense de fruits confiturés, d'olives noires et d'épices brunes. En bouche : soyeux et élégant, ce qui en fait un vin chaleureux ...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Gibier à plume, bécasse, rôtie au lard, viande maturée, fromages affinés.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se boire jeune sur le fruit, ou sur les arômes d'élevage jusqu'à 10 ans après l'année du millésime.

