Gigondas, "Les Dentelles", Ogier



Nichée au pied des Dentelles de Montmirail, la commune de Gigondas offre des vins puissants et racés. Ogier y signe une cuvée emblématique, "Les Dentelles", qui exprime la minéralité des sols et la force du climat. Un vin de caractère, à la fois sauvage et raffiné.

Origine: Vignes en altitude sur sols calcaires et marnes, exposées plein sud. Climat sec et venteux, avec forte amplitude thermique entre jour et nuit.

Encépagement: 90% grenache, 10% syrah

Vinification: Fermentation traditionnelle avec pigeage, cuvaison de 25 jours. Élevage en demi-muids pendant 12 mois. Cépages : Grenache et Syrah.

Dégustation: Robe grenat profond. Nez intense de mûre, thym, poivre et pierre chaude. Bouche remarquablement structurée, tanins présents, finale longue et minérale. Très élégant dans sa jeunesse avec un grand potentiel au vieillissement.

Potentiel de garde: 4-8 ans - résiste au temps

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À déguster avec un civet de sanglier, une côte de bœuf grillée ou un gratin de légumes racines. Sublime aussi les plats aux herbes de Provence.

- Faisan rôti « à la brabançonne »
- Rôti de marcassin (porto/groseilles)
- Civet (biche, marcassin)
- Poulet à la marocaine (citron confit)
- Canard rôti (aux cerises)
- ...