



FAMILLE LANÇON BELLECOSTE 2019, A.O.C. GIGONDAS



Terroirs & cépages

Le vignoble est cultivé dans le plus grand respect de la nature et des hommes. Les raisins sont issus des terroirs du versant sud des Dentelles de Montmirail. Ils sont parmi les plus hauts de l'appellation, situés entre 400 et 500 mètres d'altitude. Un magnifique coteau composé d'argile rouge et d'éclat calcaire. Ces terroirs donnent naturellement de petits rendements. En 2019, 30 hectolitres/hectare.

- Grenache 70%
- Syrah 20%
- Cinsault 10%

Vinification & élevage

Les raisins sont vinifiés en vendange entière en cuve béton. Les cuvaisons durent une quinzaine de jours avec des extractions douces. L'élevage se fait en cuve pour 70% du vin et en barriques de plusieurs vins pour 30%.

Notes de dégustation

Les arômes de fruits noirs mêlés de fruits rouges rejoignent les saveurs de garrigue et d'olive noire. De puissants tanins se fondent dans une finale toute en longueur.

Accords mets & vin

Un gigot d'agneau de lait à la fleur de thym, une ratatouille, des tomates à la provençale ou encore un tajine d'agneau aux pruneaux.

Recommandations

- À consommer dans les 10 années suivant le millésime.
- Température de service : 16-18 °C.