



Famille Lançon Bellecoste 2021, A.O.C. GIGONDAS
Produit issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01



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 300 et 400 mètres d'altitude. Un magnifique coteau composé d'argile rouge et d'éclat calcaire. Ces terroirs donnent naturellement de petits rendements.

- Grenache
- Syrah
- Mourvèdre
- Cinsault
- Clairette rose

Vinification & élevage

Les raisins sont vinifiés partiellement en vendange entière et élevé pour 65% en cuve béton et 35% en barriques.

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.

Notes

- **James Suckling 94/100**

A very expressive Gigondas with great Mediterranean herb character plus black olives. Powerful and structured, but with brightness and salty minerality lifting the bold palate. Made from grapes bought from three vineyards. A cuvee dominated by grenache, syrah and mourvedre with cinsault and clairette rose. 65% matured in concrete tanks and 35% in oak barriques. From organically grown grapes. Drink or hold.