



Famille Lançon Bellecoste 2023, 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 75%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 5%

Vinification & élevage

Les raisins sont vinifiés partiellement en vendange entière et élevé pour 70% en cuve béton et 30% en barriques pendant 15 mois.

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.