

# CHÂTEAU DE GICON

## AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Noir majoritaire,  
Syrah,  
Cinsault



Cette cuvée est issue du vignoble qui s'étend en contrebas du Château de Gicon, forteresse médiévale du XII<sup>ème</sup> siècle et qui domine, du haut de la colline de Gicon, l'ensemble du vignoble des Côtes du Rhône méridionales. La sélection est menée sur un terroir pauvre, argilo-calcaire, et parsemé de galets roulés. Les vignes y sont particulièrement abritées du vent et bénéficient d'un ensoleillement exemplaire.



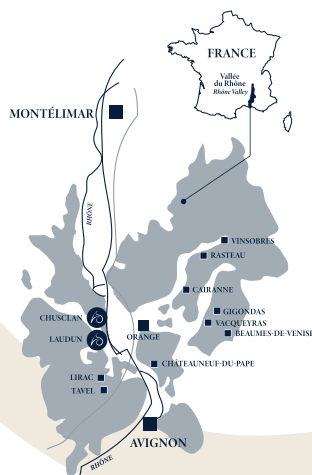
100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification.



Jolie robe d'un profond rouge cerise, brillante et séduisante. Le nez de ce vin est d'une agréable fraîcheur anisée et d'une grande pureté de fruits, sur des notes de framboises et de fraises très mûres. Les tanins sont tendres et charnus et la bouche se prolonge sur des notes d'épices douces et de poivre.



Il sublimer vos fromages et plats en sauce.  
A servir à 15-17°C.



(\*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.