



DOMAINE DE MONTVAC GIGONDAS

Notre vignoble bénéficiant de l'appellation Gigondas est exclusivement situé sur les flancs escarpés des Dentelles de Montmirail dont la formation remonte à l'ère tertiaire. Par leur exposition Sud-Ouest, sur un terroir constitué d'argile ferrugineuse avec affleurements de calcaire et de Gypse, nos parcelles, de petites dimensions, sont établies en banquettes que nous appelons en Provence des Restanques.

Bordées de pins et de genêts, elles bénéficient chacune d'un microclimat propre à la maturation de nos cépages : Syrah en altitude et Mourvèdre dans les vallons abrités y côtoient l'emblématique grenache.

Cet environnement, allié à une production naturellement faible, nous permet d'élaborer, par vinification de longue durée à température contrôlée, des vins charnus aux parfums de garigue sauvage et d'épices auxquels se mêlent les arômes variétaux.

Par un vieillissement en barriques, ils gagnent en onctuosité et atteignent leur maturité entre 3 et 5 ans mais peuvent être conservés dix ans et plus dans les meilleurs millésimes.

Nous les recommandons pour toutes les viandes en sauce, le gibier et le fromage mais jeunes ils accompagneront élégamment des mets poivrés ou des compositions sucrées-amères subtilement dosées.



GIGONDAS AOC - RED WINE

Our Gigondas appellation vineyard is situated exclusively on the steeply sloped flanks of the Dentelles de Montmirail, whose formation can be traced back to the Tertiary era. Our small south-west facing plots are set on banks, which we call “Restanques” in Provence, with iron clay soils and calcareous, plaster stone outcrops.

They are bordered by pine trees and gorse bushes where each grape variety, alongside the emblematic Grenache, the Syrah at altitude and the Mourvèdre in the sheltered dales, benefits from a microclimate suitable for its maturing.

This special environment, as well as a natural low yield, enables us to elaborate, via a long term vinification at controlled temperatures, fleshy wines with wild garrigue and spicy perfumes that mingle with the varieties' typical aromas.

Through ageing in casks they become unctuous and achieve their maturity in 3 to 5 years, but may be kept 10 years or more for the better years.

We recommend them for all stewed meats, game and cheese. When young they may also be served with peppered dishes or subtle sweet and sour dishes.

DOMAINE DE MONTVAC

Cécile et Jean Dusserre - Propriétaires récoltants - 84190 Vacqueyras - France

Tél. + 33 (0)4 90 65 85 51 - Fax + 33 (0)4 90 65 82 38

Internet: <http://www.Domaine-de-Montvac.com/> - e-mail: Dusserre@Domaine-de-Montvac.com