

# DOMAINE DE BOISSAN

---



## GIGONDAS

« Sélection de Victor »

APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

---

VINS ROUGES. COMMUNE DE GIGONDAS

**Terroir :** Sol argilo-calcaire graveleux.

**Vignes :** Vieilles vignes 50 ans et plus.

**Cépages :** 70 % Grenache, 30 % Syrah.

**Vinification et élevage :** récoltes manuelles, vendanges entières, non éraflées.  
Élevage 18 mois en tonneaux.

**Dégustation :** riche et puissant, arômes de pruneaux.

**Bouche :** capiteux, velouté, fruits à noyaux.

**Température de dégustation :** 17 à 18°.

**Conservation :** 10 à 15 ans suivant les millésimes, 20 ans et plus pour les années exceptionnelles..

**Conseil du sommelier :** viandes rouges, gibiers, daubes, plats épicés.