

# DOMAINE DE BOISSAN

---



## GIGONDAS

« Vieilles Vignes »

APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

---

VINS ROUGES. COMMUNE DE GIGONDAS.

Vignes d'âge élevé, 40 ans et plus.

**Cépages :** 80 % Grenache, 20 % Syrah.

**Vinification et élevage :** récoltes manuelles, vendanges entières, non éraflées. Élevage en barriques et cuves en fonction des millésimes.

**Dégustation :** bouquet puissant, généreux, (pruneaux).

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

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

**Conservation :** 10 à 15 ans suivant les millésimes.

**Conseil du sommelier :** viandes rouges, gibiers à poils, fromages.