



## AOC GIGONDAS

**Cépages - assemblage** : 65 % grenache noir, 20% mourvèdre, 15% syrah.

**Vendanges** : manuelles

Alcool : 14,5 ° vol

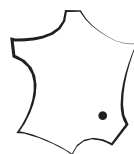
**Vinification - élevage** : Vinification traditionnelle en cuve de béton pour les grenache et syrah. Le mourvèdre, cépage plus capricieux est macéré en grains entiers. Elevage en cuve.

**Conduite du vignoble** : la conduite du vignoble tend vers la culture bio, avec notamment des sols travaillés.

**Dégustation** : La robe est de couleur rouge grenat, profonde et intense avec des reflets rubis. L'olfaction révèle des notes fruitées de framboise, de groseille, de cassis, de mûre, de griotte, de fruits confits, ainsi que des notes plus complexes d'épices, de poivre, de réglisse et d'olives noires. Les tanins, concentrés, fondus et soyeux procurent amplitude et longueur en bouche, où la minéralité s'exprime en parfait équilibre avec alcool et une subtile acidité apportant de la fraîcheur.

*Myriam*  
NICOLAS

**Vignoble de Gigondas** : il est situé dans le département du Vaucluse. Enchâssé dans le massif montagneux des dentelles de Montmirail,



exposé nord-ouest, à 400 mètres d'altitude. Le sol est constitué de calcaires gréseux et de marnes sableuses.

**Domaine Les Olympes**  
By Myriam Nicolas

1959 Route de Courthézon - 84100 Orange - France

Tél / Phone : +33 (0)6 88 61 17 80 ■ E-mail : [contact@lesolympes.com](mailto:contact@lesolympes.com) ■ [www.lesolympes.com](http://www.lesolympes.com)