Domaine des Espiers
PHILIPPE CARTOUX

Gigondas “Les Grames”

La cuvée « Les Grames » est une expression pure du terroir, alliant méthodes biologiques et techniques traditionnelles pour offrir un vin riche en arômes et en complexité. Idéale pour les amateurs de vins élégants et bien structurés.

La vinification de « Les Grames » est traditionnelle, avec une durée variable de 15 à 25 jours selon les millésimes. La vendange, éraflée à 80%, commence à froid avant d’être montée en température jusqu’à 30°C, puis délestée pour extraire un maximum de fruit. L’élevage se fait pendant 6 mois en barriques de 600 litres, apportant un boisé fin et subtil.

Cépages

65% de Grenache noir et 35% de Syrah.

Accord mets & vins

Viande de type gibier à plume ou poil ou plat en sauce.

S.A.S Philippe CARTOUX - 04 90 65 81 16
900 Chemin de la Marine - *84190 VACQUEYRAS* - FRANCE
contact@domainedesespiers.com / www.domainedesespiers.com