



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



DOMAINE DE CABASSE GIGONDAS

● Rouge

Les racines du Domaine de Cabasse remontent vraisemblablement au 14^e siècle quand les Papes se succédaient à Avignon. Aujourd'hui, sa superficie plantée est de 15 hectares dont 7 en Appellation Séguret, 5 en Sablet, 3 en Gigondas. Le domaine produit 60 000 bouteilles chaque année.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Gigondas
SURFACE PLANTÉE	3 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	<ul style="list-style-type: none">• 70% Grenache Noir• 15% Mourvèdre• 15% Syrah
VIGNES	Soleil généreux, terroirs sableux ou plus lourds, coteaux escarpés bien exposés se conjuguent pour amener à maturité chacun des cépages du domaine. Le Girondas est élaboré à partir de vieille vignes du domaine.
LES VENDANGES	Manuelle
CENOLOGUE	Philippe CAMBIE Caroline DELMAS (ICV)
VINIFICATION	21 jours macération poussé pour une extraction optimale, délestage, remontage quotidien.
ELEVAGE	En barriques de chêne français
PRODUCTION	12 000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	14 % vol.
OBTURATEUR	Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT	Cartons de 6 ou 12 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Robert Parker : 2016 > Cultivé à environ 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, le Gigondas 2016 Jucunditas est un vin soyeux et luxuriant. Cerise, abricot et chocolat noir des notes tourbillonnantes sur le nez et le palais de ce vin corsé qui montre une grande longueur sur la finition, en reprenant des indices de réglisse et de poivre concassé. C'est une belle expression de l'esprit terroir d'altitude de l'appellation.

NOTES & DISTINCTIONS

Millésime 2016 :



95/100 : Robert Parker

JEB DUNNUCK 92/100 : Jeb Dunnuck