



GIGONDAS

PRODUIT

Le Gigondas du Château du Trignon est une cuvée phare du domaine, qui incarne toute la richesse et la puissance du terroir de Gigondas. Issu d'un assemblage dominé par le Grenache, complété par la Syrah et le Mourvèdre, ce vin révèle un bouquet aromatique complexe, où les fruits noirs mûrs, les épices, et les notes de garrigue se mêlent harmonieusement. En bouche, il offre une belle structure, avec des tanins soyeux et une fraîcheur agréable qui soutient une longue finale épicée et fruitée. L'élevage en fûts de chêne confère au vin une profondeur et une complexité supplémentaires, tout en préservant l'élégance et l'équilibre. Ce Gigondas se distingue par sa puissance, tout en restant d'une grande finesse, et est un excellent compagnon pour des viandes en sauce, du gibier ou des fromages affinés. Il possède également un beau potentiel de garde, qui lui permettra de se révéler pleinement au fil des années.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	15,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Cinsault, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah