

DOMAINE de MONTVAC



*Adage*

**GIGONDAS**

Appellation Gigondas Contrôlée

Un terroir exceptionnel sur les contreforts des Dentelles de Montmirail dans un environnement de pinèdes et de garrigues donne à la cuvée Adage une puissance et une ampleur révélées par une lente maturation.

Cépages : Grenache 70%, Syrah 25% et Mourvèdre 5%

**CÉPAGES** // Notre vignoble bénéficiant de l'appellation Gigondas est exclusivement situé sur les flancs escarpés des Dentelles de Montmirail dont la formation remonte à l'ère tertiaire. Par leur exposition Sud-Ouest, sur un terroir constitué d'argile ferrugineuse avec affleurements de calcaire et de gypse, nos parcelles, de petites dimensions, sont établies en banquettes que nous appelons en Provence des "Restanques". Bordées de pins et de genêts, elles bénéficient chacune d'un microclimat propre à la maturation de nos cépages : Syrah en altitude et Mourvèdre dans les vallons abrités y côtoient l'emblématique grenache.

**VINIFICATION** // Cet environnement, allié à une production naturellement faible, nous permet d'élaborer, par vinification de longue durée à température contrôlée, des vins alliant une structure tannique élégante au parfum de garrigue sauvage et d'épice auxquels se mêlent les arômes ensoleillés du Grenache majoritaire. Par un vieillissement en foudres de 30 hl, ils gagnent en onctuosité et atteignent leur maturité entre 3 et 5 ans mais peuvent être conservés dix ans et plus dans les meilleurs millésimes.

**GASTRONOMIE** // Nous les recommandons pour toutes les viandes en sauce, le gibier et le fromage mais jeunes ils accompagneront élégamment des mets poivrés ou des compositions sucrées-amères subtilement dosées.



S.C.E.A Dusserre • Propriétaire • Récoltant • 84190 Vacqueyras • France  
Tél. 04 90 65 85 51 • [www.domainedemontvac.fr](http://www.domainedemontvac.fr)  
e-mail : [dusserre@domainedemontvac.fr](mailto:dusserre@domainedemontvac.fr)

