

Réserve Saint Dominique



GIGONDAS

TERROIR

Côteaux plein sud
Sol d'argiles plus ou moins caillouteux

CEPAGES

80 % Grenache
10 % Syrah
10 % Mourvèdre

DEGUSTATION

Vin à la profonde robe rubis. Nez intense de fraises confiturées, d'olives noires et d'épices brunes. Puis viennent des notes fumées et minérales.

Attaque ronde et suave portée par une jolie trame fruitée alliant soleil et fraîcheur. Finale soyeuse et dense, avec une belle longueur.

SERVICE

Servir à 18°C, à déguster entre 2 et 9 ans après l'année du millésime.

ACCORDS METS & VINS

Joue de porc braisées aux tomates
Perdreau aux raisins
Civet de lièvre