



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Gigondas
Héritiers Cheron-Misset
La Grand Comtadine

Région
Sous-Région

Vallée du Rhône
Méridionale

Viticulteur
Agriculture

Eleveur, Embouteilleur
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Mécaniques
Traditionnelle
nc

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

14,5 %
2 à 8 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rouge profond aux reflets violets
Fruits rouges, Epices, Garigue, Réglisse
Puissant
Importante

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
Aubergines farcies
/
Daube d'agneau aux olives
Joue de bœuf à la bière, Biche, Chevreuil
Couscous royal, Petit salé aux lentilles
Abondance, Epoisses, Bleu d'Auvergne
/