



**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  
/