

Les Couversets



Les Couversets, Gigondas

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un vin de caractère, riche et élégant.



PRÉSENTATION

Le nom Les Couversets est le nom d'une très ancienne famille de Châteauneuf-du-Pape. La dernière descendante de cette famille à porter le nom était Suzanne (une lointaine ancêtre de la Famille QUIOT).

Les terres furent transmises de génération en génération et sont maintenant complètement intégrées au Vignobles Famille QUIOT.

Produits avec soins sur nos domaines, ou sélectionnés lors d'un processus strict et méthodique, les vins des Couversets sont des vins modernes, dynamiques mais respectant la longue tradition familiale des vins de caractères.

SITUATION

La culture de la vigne remonte à l'antiquité. Si l'on attribue aux vétérans de la seconde légion romaine la création des premiers domaines viticoles, la découverte de cuves permettant d'entreposer le vin constitue un autre indice. On relève ensuite que la plus ancienne mention écrite d'un vignoble de Gigondas date du XIIe siècle. Gigondas est le premier Côtes du Rhône Villages qui accède au rang de Cru, le 6 janvier 1971.

TERROIR

Sur le domaine, nous disposons de 3 terroirs :

- Mollasse argileuse et calcaire.
- Alluvions à cailloux éclatés.
- Safres et grès.

VINIFICATION

Eraflage partiel. Cuvaision : 3 à 4 semaines. FML et élevage en bois pour une part.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

SERVICE

Point trop frais afin de laisser l'ampleur et la richesse de ses arômes s'exprimer.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe pourpre foncée. Arômes de fruits noirs, cuir et épices légers. Soyeux en bouche avec des tanins puissants. Excellente longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau, plats truffés. Viandes rouges en sauce.

