

Gigondas

Combe Sauvage · Fontavin

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par **Fabien About**, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine de Fontavin (Courthézon)
APPELLATION	Gigondas AOC — Rhône méridional
CUVÉE	Combe Sauvage
CÉPAGES	Grenache 75 %, Mourvèdre 10 %, Syrah 5 %, Cinsault 3 %, Clairette rose 2 %
ÉLEVAGE	12 mois en cuve béton
CULTURE	Agriculture biologique

NOTE DE DÉGUSTATION

Gigondas issu d'un terroir sauvage au cœur des Dentelles de Montmirail, à 400 m d'altitude — dense et poivré.

Au nez

- Garrigue, romarin, thym
- Petits fruits noirs
- Touche de cuir

En bouche

- Vive et poivrée
- Épices et fruits noirs
- Tanins serrés, densité remarquable

EN UNE PHRASE

Un Gigondas **dense et poivré**, sur la garrigue et les fruits noirs — la puissance des Dentelles de Montmirail.

LES CÉPAGES

- **Grenache (75 %)** — fruit, chaleur et générosité ; la base du vin.
- **Mourvèdre & Syrah** — structure, épices et couleur.
- **Cinsault & Clairette rose** — souplesse et fraîcheur (en appoint).

ACCORDS METS & VINS

Un rouge de caractère, sur les plats épicés et les viandes relevées.

VIANDES & ÉPICÉ

- Steak au poivre
- Magret au piment d'Espelette
- Curry d'agneau

PLATS & FROMAGES

- Tajine, couscous
- Fromages

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Magret au piment d'Espelette et un verre à 17 °C. Le poivre et la garrigue du Gigondas répondent au piquant du plat sans s'écraser.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
 - **Aération** — carafier 1 heure.
 - **Garde** — à boire ou garder, 5 à 10 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.