



Mv19

2019



TERROIR

Le vignoble se situe à 450m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, massif montagneux de forme dentelée, qui fait la joie des amoureux de la nature sauvage et de l'escalade. Le sol est argilo-calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum. Pour élaborer notre Mv19, nous utilisons principalement nos meilleures vignes, conduites en échalas.

CEPAGES

Grenache 50% Mourvèdre 40% Syrah 10%

VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri.

Cuaison de 30 jours en moyenne pour préserver le fruité et la fraîcheur aromatique des raisins.

Décuvage commandé par la dégustation puis élevage en barriques de 1 à 3 vins pendant 12 mois dans les chais du Château.

*** Challenge Millésime Bio ***
 Médaille d'Or 2022

*** Vinalies Internationales ***
 Médaille d'Or 2024

Les Commentaires du Vigneron

« Cette cuvée est un hommage à ce grand cépage des régions ensoleillées.

Sur nos terres de Gigondas, le Mourvèdre a été planté à 450m d'altitude, ce qui est un record pour ce cépage très demandeur de chaleur et d'ensoleillement.

C'est pourtant lui qui marque notre assemblage par des notes de poivre, de thym mais surtout de « cuir frais ».

La bouche est vanillée, élégante, fluide. On retrouve notre terroir qui nous donne fréquemment ces notes réglissées et épicées remarquables.

L'ensemble reste frais avec de beaux tanins « roulants ».

Mv19 est promis à une longue vie en bouteille qui lui apportera encore plus de complexité et encore plus de persistance. »

Jean – Pierre Valade.

ACCORDS CULINAIRES

Vin de tous les instants, de tous les plaisirs, du gratin de lasagnes à une fin de soirée devant un bon livre.

