

Pour les amis

Château Gilbert & Gaillard - Saint-Chinian - 2006

Situation

Cailloutis calcaires de l'Eocène sur coteaux

Encépagement

40% Syrah ; 50% Grenache ; 10% Mourvèdre

Élevage et Vinification

Les raisins sont égrappés et triés manuellement sur tapis puis mis en cuve. La cuvaison est de 8 à 10 jours environ, caractérisée par une extraction douce réalisée à l'aide de délestage en début de fermentation. Le travail de macération post-fermentaire est réalisé en fonction de dégustations quotidiennes des jus. Le vin n'est pas entonné afin de préserver l'expression du fruit et une remarquable minéralité

Accord Mets et Vins

Cuisine méditerranéenne, grillades, tapas



Dégustation

une robe sombre, violine. Le nez est intense de fruits rouges et noirs le tout inscrit dans un arrière-plan minéral discret. La bouche est tout en souplesse avec une intensité fruitée et épicée agréable, soutenue par la fraîcheur..

Description

L'aventure du Château Gilbert et Gaillard est née de la rencontre de deux dégustateurs globe-trotters avec un terroir languedocien d'exception.

Philippe Gaillard et François Gilbert sont journalistes, dégustateurs et critiques. Créateurs de la marque Gilbert & Gaillard et des guides du même nom, ils éditent également un magazine en anglais diffusé sur les 5 continents. Leurs innombrables voyages dans le monde entier leur ont permis d'appréhender la viticulture sous toutes ses formes et sous toutes les latitudes : Afrique du Sud, Californie, Italie, Espagne, Portugal...

Forts de ces 25 années d'expérience et de dégustation acquises dans le monde entier, François Gilbert et Philippe Gaillard ont choisi de mettre leur savoir-faire au service d'un domaine viticole d'exception en Languedoc, le Château Gilbert et Gaillard. Leur vocation depuis 25 ans est de défendre les vins de terroir sur les marchés internationaux. Leur volonté au Château Gilbert et Gaillard est de laisser s'exprimer ce fabuleux terroir de plus grands crus. «extrait du site : Château Gilbert et Gaillard