



Domaine Les
SIBU
Loïc Alazard Vigneron



Appellation : Gigondas

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache 80% Mourvèdre
20%

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Surface : 0.7 ha

Rendement : 35hls/ha

Elevage : 12 mois cuve béton 70%,
12 mois en fût de chêne 30 %

T ° C dégustation : 18- 20 ° C

Garde : 2-10 ans

Ce Gigondas rouge est muni d'une belle robe pourpre aux nuances éclatantes rubis.

Le nez est profond et puissant. Son bouquet s'étend du fruit bien mûr jusqu'à l'olive noire en passant par des notes épicées, réglissées allant parfois jusqu'au zan.

Une bouche très ample, charpentée par des tannins bien mûrs. Une concentration soutenue mêlée à une longue persistance aromatique.

L'expression délicate d'un terroir puissant, ambitieux et vrai.

EARL Domaine Les Sibou, 638 Chemin de Carpentras - 84110 Sablet

Mail : domainelessibu@outlook.fr / Site : www.domainelessibu.com

Tél : 00 33 (0)6 23 66 88 44 – Vigneron : Alazard Loïc



Distinction /Récompenses :

Gigondas 2016 :

-91/100 Jeb Dunnuck

Gigondas 2017 :

- 16/20 Jancis Robinson 2018
- 90/100 Joe Czerwinski (Wine advocate) 2019
- 15.5/20 Bettane et Desseauve (guide 2020)
- 14.5/20 guide Belge « Vins et terroirs authentiques » 2019

Gigondas 2018 :

- 92-94/100 Joe Czerwinski (Wine advocate) 2019

Ils en parlent... :

« L'attaque est franche, mais ce vin corsé sait aussi se montrer délicat. Tension, fraîcheur dans un bel équilibre qui séduit... »

Rémi Barroux, Laure Gasparotto, Ophélie Neiman (Magazine le Monde)

« De taille moyenne à corsée, sa texture soyeuse le rend facile à boire, avec un charme considérable et une pureté de fruit... »

Joe Czerwinski (Wine advocate)