

# Domaine du Clos des Tourelles

**Millésime** : 2017

**Région et Appellation** : Vallée du Rhône - AOC Gigondas

**Cépages** : Grenache et Syrah

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en grappes entières, sous l'action de levures indigènes. Le vin est mis en bouteille sans filtration.

**Elevage** : En foudre durant 15 mois.

**Accords mets et vins** : Issu d'un Clos au microclimat plus frais, on peut envisager de servir ce Gigondas avec une épaule d'Agneau confite, pruneaux et foie gras ou sur des joues de Bœufs de 5 heures, jus au vin rouge, citron brûlés et artichauts. L'accompagner d'un plateau de fromages affinés s'avère un choix judicieux, avec du Camembert de Normandie ou un Saint Marcellin.

**Notation** : 96-98/100 Wine Advocate

