

Les Pallières

GIGONDAS



Famiglia Brunier



Esclusiva Italia

80.000
● 10 ha: Grenache Noir,
Syrah, Mourvèdre, Cinsault,
Clairette



2022 Gigondas « Les Racines » Rosso Secco annata 2023 non prodotta

L'AUSTERITÀ DELLA NOBILTÀ

Il nome del luogo detto "Pallières" ha le sue origini nella parola "palier" che si riferisce ai diversi livelli esistenti tra i filari di viti piantati nel sito. Ma il termine "Pallières" a cui si fa riferimento si riferisce anche a un'altra cosa: si tratta del frutto di questo particolare terreno e dei relativi risultati ottenuti fin dal 1999. Dal 2007 la produzione ha diviso la vecchia cuvée in due: Les Racines (le vigne più vecchie) e Les Terrasses du Diable (le vigne più alte).

"Les Pallières, magnifica tenuta del Gigondas, è situata in terrazzamenti sotto il Dentelles de Montmirail. **Il vino si esprime in uno stile profondo, strutturato e senza pesantezza.**" - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)

"Il Gigondas è un cru dove la rusticità è difficile da domare, la finezza e la profondità sono più complicate da trovare rispetto agli Châteauneuf du Pape. **Ma sono proprio questa tensione e quest'austerità che mi seducono nel Gigondas.**" - [Revue du Vin de France, nov 2016](#)

"Cocolati in una cantina di prima scelta, questi vini elevati in botte grande sono simili agli Châteauneuf di Vieux Télégraphe: **fini, puri ed eleganti.** E sono tra i riferimenti essenziali dell'appellazione." - [Bettane & Desseauve 2018](#)



Gigondas « Les Racines »

🍷 Grenache Noir 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%, Cinsault 5%

🍷 65 anni

🍷 Non diraspato; fermentazione tradizionale da 15 a 20 giorni in cemento a temperatura controllata; pressa pneumatica e fermentazione malolattica completa; lieviti autoctoni; il vino viene tenuto 8 mesi nel cemento ed è poi messo in botti per un periodo che varia tra 6 e 8 mesi; imbottigliato non filtrato tra 18 e 20 mesi.

🍷 40.000

🍷 10-15 anni

🍷 Carni rosse grigliate, arrostiti, formaggi, lumache, cacciagione, divano davanti al camino. Servire a 17°.

🍷 Vino di grande struttura, aristocratico, profondo, con splendidi aromi di spezie. In bocca lascia una sensazione di opulenza.

🍷 La profondità.