



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

***Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes***

---



## **GIGONDAS AOC, Château du Trignon**

**Appellation :** GIGONDAS aoc

---

**Cépage :** Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

---

**Région :** Le Rhône

---

**Vinification :** Eraflage partiel Cuvaizon: 3 à 4 semaines FML et élevage en bois pour une part.

---

**Garde :** A garder 2 ou 3 ans ou plus selon les gouts

---

**Dégustation :** Rubis éclatant. Note grillée, moka, garrigue, clou de girofle. Attaque fraîche et puissante. Structure ample et complexe. Finale boisée délicate.

---

**Accords :** Gigot d'agneau, plats truffés. Viandes rouge en sauce.

---

**Producteur :** En rachetant le Château du Trignon, la Famille Quiot a agrandi le vignoble d'environ 10 hectares sur les AOC Vacqueyras, Gigondas et autres AOC Côtes du Rhône Villages, d'où proviennent les trois cuvées de blanc.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) – [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)