

# Gilles GOUJON - 3 étoiles

## Rouge

<b>Appellation :</b>	AOP Corbières 2019
<b>Cépages :</b>	Syrah (45 %), Carignan (25 %), Grenache (30 %)
<b>Alc. / Vol. :</b>	14 %
<b>Sol :</b>	Vin riche et puissant issu de parcelles sélectionnées dans un terroir façonné sur des coteaux calcaires couverts de galets roulés.
<b>Vinification :</b>	La macération carbonique est pratiquée sur le Carignan ainsi qu'une vinification classique avec égrappage sur la Syrah. La fermentation alcoolique se termine en barrique.
<b>Couleur :</b>	Une belle robe rouge écarlate.
<b>Nez :</b>	Bouquet aromatique alliant les fruits compotés, les épices et les notes de conifères.
<b>Dégustation :</b>	Tanins élégants avec une légère vivacité. L'équilibre est bien là, entre le fruit, les épices et une belle acidité.
<b>Conservation :</b>	Jusqu'à 5 ans.
<b>Mets et vins :</b>	Il accompagnera parfaitement les viandes rouges et fromages de caractère ou dos de cochon noir rôti, la recette signature de Gilles Goujon!



### Les Vins du Chef Gilles Goujon – 3 étoiles Guide Michelin – Cuvée Gourmet

Pour Gilles Goujon, être Chef se traduit depuis toujours par une capacité à montrer le chemin vers la quête de l'excellence. En 1996, il devient lauréat du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Première étoile au Guide Michelin en 1997, Deuxième étoile en 2001, et consécration suprême en 2010 avec l'attribution de la Troisième étoile et la désignation du titre de Chef de l'année, ceci, après avoir obtenu l'année précédente cinq toques au Gault et Millau. Comme pour ses plats, le chef a sélectionné des vignes d'exception. Les cuvées « Gourmet » sont en effet issues de raisins scrupuleusement choisis et élus par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance, la puissance et la subtilité des vins du Sud de la France.