



Domaine Les  
**SIBU**  
Loïc Alazard Vigneron



**Appellation** : Gigondas

**Couleur** : Rouge

**Cépages** : Grenache 70% Mourvèdre  
30%

**Age des vignes** : 40 ans en moyenne

**Surface** : 1.75 ha

**Rendement** : 35hls/ha

**Elevage** : 12 mois cuve béton 85%,  
12 mois en demi-mui 400 L 15 %

**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.

Conversion en agriculture biologique depuis 2020. Récolte 2023 certifiée !

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

Mail : [domainelessibu@outlook.fr](mailto:domainelessibu@outlook.fr) / Site : [www.domainelessibu.com](http://www.domainelessibu.com)

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



### **Distinction /Récompenses :**

#### Gigondas 2018 :

- 92-94/100 Joe Czerwinski
- 89-91/100 Jeb Dunnuck
- 16/20 Jancis Robinson
- 92/100 Matt Walls
- 4.5/5 John Livingstone

#### Gigondas 2019 :

- 14.5/20 Jancis Robinson
- 90/100 Jeb Dunnuck
- 93/100 Wine Enthusiast

#### Gigondas 2020 :

- 15/20 Jancis Robinson
- 93/100 Matt Walls
- 89-91/100 Jeb Dunnuck

#### Gigondas 2021 :

- 15.5/20 Jancis Robinson
- 90/100 Jeb Dunnuck
- 90/100 James Suckling

#### Gigondas 2022 :

- 91/100 Jeb Dunnuck
- 15.5/20 Jancis Robinson



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 ( Magasine 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)

TARIF CAVEAU : 18.00€