



Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un Gigondas vieilles vignes grandiose et très recherché

Description:

Au milieu du sud de la France, entre Avignon et Aix-en-Provence, se trouve le domaine viticole Tardieu-Laurent dans la petite commune de Lourmarin. Le Gigondas Vieilles Vignes est une cuvée de grenache, de mourvèdre et de syrah qui se trouve dans les vignobles juste en dessous du centre du village de Gigondas.

Profil aromatique:

Pourpre impénétrable. Bouquet fruité de prunes séchées et de framboises, aux notes épicées rappelant le genièvre et le poivre noir, les olives noires et le thym. Bouche aux opulents arômes de baies bleues et noires sur des nuances toastées bien intégrées d'amandes caramélisées et de chocolat aux noix, discrète note d'eucalyptus, dense et d'une agréable richesse, bonne harmonie entre personnalité et gourmandise.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:

France

Sous-région:

Vallée du Rhône méridionale

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5%

A boire:

jusqu'en 2037

Cépage(s):

90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah

N° article:

0329122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.