



Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Un Gigondas d'envergure internationale

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Nez intense, romarin, thym, baies rouges et noires mûres. En bouche, très complexe, puissant et bien structuré, élégant, acidité bien intégrée et tanins bien présents. Épicé et riche, avec une longue finale minérale.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le bœuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Produzent:	Famille Perrin
Elevage:	15 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
Cépage(s):	Grenache Noir, Syrah
Artikelnummer:	0735018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94-96+/100, Antonio Galloni 94-96/100, Parker 93-95/100
Cépage(s):	Grenache Noir, Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.