



Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Puissance et fraîcheur parfaitement réunies dans un Gigondas typique

Description:

C'est surtout l'altitude à laquelle les vignes de grenache ont poussé qui donne à ce vin son caractère animé. L'assemblage de 90% de grenache et de 10% de mourvèdre est très harmonieux, les deux cépages ne sont assemblés qu'après leur fermentation respective et peuvent ensuite vieillir ensemble dans de grands fûts de bois appelés «demi-muids». Le vin a un grand potentiel de vieillissement et fera certainement encore plaisir dans dix ans.

Profil aromatique:

Pourpre profond. Nez vif et épicé aux notes de réglisse, de sureau et de mûres, avec de jolies touches vanillées de barrique. Puissant et incroyablement juteux dans la bouche dominée par les prunes, le cassis, les myrtilles et autres petits fruits noirs. Une fascinante note fumée et épicée vient apporter de la richesse, minéralité typique d'un grand terroir. Tannins veloutés et harmonieux, concentration et équilibre jusque dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2035
N° article:	1171520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnock 94/100
A boire:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.