



Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée, Perrin & Fils

Aus alten Rebstöcken

Beschreibung:

Dieser Wein erhält seine aussergewöhnlichen Aromen von Rebstöcken, die ein Alter von fast 100 Jahren haben.

Degustationsnotiz:

L'Argnée présente une belle robe d'un rouge intense et profond avec des reflets violets. Le nez offre une excellente expression aromatique, alliant des notes fruitées de mûres fraîches et des arômes de truffe noire. La bouche est complexe, souple et ronde, avec des tanins particulièrement soyeux et des arômes puissants de cacao et de fruits noirs mûrs, typiques de Gigondas. Ce vin tire ses arômes exceptionnels de vignes qui ont près de 100 ans d'âge.

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.

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:	Perrin & Fils
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Grenache, Syrah
Artikelnummer:	1344520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée
Perrin & Fils

Herkunft:	France
Cépage(s):	Grenache, Syrah
A boire:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	14.5%
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.