



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Produzent:</b>	Perrin & Fils
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1344521

## 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.