



2015 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Un Gigondas à l'ampleur internationale

Accompagne idéale:

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 boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

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 |
| Région: | Rhône |
| Sous-région: | Vallée du Rhône méridionale |
| Producteur: | Beaucastel-Perrin |
| Notation(s): | Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94/100, Wine Spectator 93/100 |
| Elevage: | 15 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2034 |
| Cépage(s): | Grenache Noir, Syrah |
| Référence: | 0735015 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s): Grenache Noir, Syrah
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Foudre
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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.