2018 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un Gigondas vieilles vignes grandiose et très recherché.

Note de dégustation:
Pourpre impénétrable. Bouquet fruité de prunes séchées et de framboises, aux notes épicées rappelant le genièvre et le poivre noir, les olives noires et le thym. Bouche aux opulents arômes de baies bleues et noires sur des nuances toastées bien intégrées d'amandes caramélisées et de chocolat aux noix, discrète note d'eucalyptus, dense et d'une agréable richesse, bonne harmonie entre personnalité et gourmandise.
Accompagne idéale:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	23 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Référence:	0329118

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	23 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch