2018 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Un Gigondas d’envergure internationale

Note de dégustation:
Nez intense, romarin, thym, baies rouges et noires mûres. En bouche, très complexe, puissant et bien structuré, élégant, acidité bien intégrée et tanins bien présents. Épicé et riche, avec une longue finale minérale.
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'accomode 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:	Château de Beaucastel
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94–96+/100, Antonio Galloni 94–96/100, Parker 93–95/100
Elevage:	15 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	Grenache Noir, Syrah
Référence:	0735018

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

MÖVENPICK
VINS

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 94–96+/100, Antonio Galloni 94–96/100, Parker 93–95/100
Cépage(s):	Grenache Noir, Syrah
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.

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