



2018 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Un Gigondas d'envergure 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: Château de Beaucastel

Notation(s): Jeb Dunnuck 94–96+/100, Parker 93–95/100, Antonio Galloni 94–96/100

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): Grenache Noir, Syrah

Référence: 0735018

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, Parker 93–95/100,
Antonio Galloni 94–96/100
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
déguster.