

## 2020 Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Puissance et fraîcheur parfaitement réunies dans un Gigondas typique

### Description:

C'est surtout l'altitude à laquelle les vignes de grenache ont poussé qui donne à ce vin son caractère animé. L'assemblage de 90% de grenache et de 10% de mourvèdre est très harmonieux, les deux cépages ne sont assemblés qu'après leur fermentation respective et peuvent ensuite vieillir ensemble dans de grands fûts de bois appelés «demi-muids». Le vin a un grand potentiel de vieillissement et fera certainement encore plaisir dans dix ans.

### Note de dégustation:

Pourpre profond. Nez vif et épicé aux notes de réglisse, de sureau et de mûres, avec de jolies touches vanillées de barrique. Puissant et incroyablement juteux dans la bouche dominée par les prunes, le cassis, les myrtilles et autres petits fruits noirs. Une fascinante note fumée et épicée vient apporter de la richesse, minéralité typique d'un grand terroir. Tannins veloutés et harmonieux, concentration et équilibre jusque dans la longue finale.

### Accompagne idéale:

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.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Halos de Jupiter
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1171520



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gigondas AOC**

Halos de Jupiter

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	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.