



## 2020 Gigondas AOC

La Gille, Perrin & Fils

Produit par la célèbre famille Perrin

### Description:

Issu d'un terroir toujours abordable des Côtes du Rhône méridionales. Ce Gigondas fait partie des vins préférés des clients Mövenpick. La famille Perrin (Château Beaucastel) est le garant de vins toujours excellents.

### Note de dégustation:

Belle robe rouge rubis clair. Le nez délicat de ce vin est typique du Gigondas avec des arômes de poivre, de réglisse et de violette. En bouche, il offre une texture soyeuse, très souple avec des tanins tendres et de magnifiques notes de petits fruits noirs.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Château de Beaucastel
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Syrah
<b>Référence:</b>	0574220

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

Taille: A7 74x105

### **Gigondas AOC**

La Gille  
Perrin & Fils

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<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 déguster.