



2019 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'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): | |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Cépage(s): | Syrah, Grenache Noir |
| Référence: | 0735019 |

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): | |
| Cépage(s): | Syrah, Grenache Noir |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| 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. |