



Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un magnifico e ricercatissimo Gigondas vieilles vignes

Descrizione:

Al centro della Francia meridionale, tra Avignone e Aix-en-Provence, si trova l'azienda vinicola Tardieu-Laurent nel piccolo comune di Lourmarin. Il Gigondas Vieilles Vignes è un assemblaggio di Grenache, Mourvèdre e Syrah provenienti dai vigneti appena sotto il centro del villaggio di Gigondas.

Profilo aromatico:

Porpora impenetrabile. Bouquet fruttato di prugne secche e lamponi, con note speziate che ricordano il ginepro e il pepe nero, olive nere e timo. Al palato, aromi opulenti di bacche blu e nere su sfumature tostate ben integrate di mandorle caramellate e cioccolato alle nocciole, discreto sentore di eucalipto, denso e piacevolmente ricco, buona armonia tra personalità e indulgenza.

Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Temperatura:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Allevamento: 23 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre

Numero articolo: 0329120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 93/100
Varietà d'uva:	90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	23 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.