



Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Un Gigondas di levatura internazionale

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Naso intenso di rosmarino, timo, bacche rosse e nere mature. Al palato, molto complesso, potente e ben strutturato, elegante, con acidità ben integrata e tannini ben presenti. Speziato e ricco, con un lungo finale minerale.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: Famille Perrin

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Syrah, Grenache Noir

Artikelnummer: 0735020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache Noir
Da bere:	da subito fino al 2032
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.