



Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Potenza e freschezza perfettamente combinate in un tipico Gigondas

Beschreibung:

È soprattutto l'altitudine a cui sono cresciute le viti di Grenache a conferire a questo vino il suo carattere vivace. L'assemblaggio del 90% di Grenache e del 10% di Mourvèdre è molto armonioso: i due vitigni vengono assemblati solo dopo le rispettive fermentazioni e possono quindi invecchiare insieme in grandi botti di legno dette \"demi-muid\". Il vino ha un grande potenziale di invecchiamento e darà sicuramente soddisfazioni tra dieci anni.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso. Naso vivace e speziato con note di liquirizia, sambuco e mora, con deliziosi sentori di vaniglia di botte. Al palato è potente e incredibilmente succoso, dominato da prugne, ribes nero, mirtilli e altre bacche nere. Un'affascinante nota affumicata e speziata aggiunge ricchezza e la mineralità tipica di un grande terroir. Tannini vellutati e armoniosi, concentrazione ed equilibrio fino al lungo finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Artikelnummer: 1171520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100
Da bere:	da subito fino al 2035
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.