



Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée, Perrin & Fils

Da vecchie vigne

Beschreibung:

Questo vino ottiene i suoi sapori eccezionali da viti che hanno quasi 100 anni.

Degustationsnotiz:

L'Argnée ha un bel colore rosso intenso e profondo con riflessi violacei. Al naso offre un'eccellente espressione aromatica, combinando note fruttate di more fresche con aromi di tartufo nero. Il palato è complesso, morbido e rotondo, con tannini particolarmente setosi e potenti aromi di cacao e frutta nera matura, tipici di Gigondas. Questo vino ottiene i suoi aromi eccezionali da viti che hanno quasi 100 anni.

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:

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

Produzent: Perrin & Fils

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Grenache, Syrah

Artikelnummer: 1344520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée
Perrin & Fils

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
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 decentarlo.