2020 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un magnifico e ricercatissimo Gigondas vieilles vignes.

Descrizione del vino:
Nel centro della Francia meridionale, tra Avignone e Aix-en-Provence, si trova la cantina Tardieu-Laurent nel piccolo comune di Lourmarin. Il Gigondas Vielles Vignes è una cuvée di Grenache, Mourvedre e Syrah, coltivati nei vigneti direttamente sotto il centro del villaggio di Gigondas.
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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 di agnello o bistecca au poivre.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 93/100
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0329120

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 93/100
Varietà d'uva:	90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch