



2019 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Un Gigondas di levatura internazionale

Nota di degustazione:

Intenso al naso, rosmarino, timo, bacche rosse e scure mature. Al palato è molto complesso, potente e ben strutturato, elegante, con acidità ben integrata e tannini presenti. Speziato e corposo, con un lungo finale minerale.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache Noir
Numero di articolo:	0735019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Syrah, Grenache Noir

Maturità: fino a 2032

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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