



2019 Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée, Perrin & Fils

Da vecchie vigne

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

L'Argnée 2019 presenta un bel colore rosso intenso e profondo con riflessi violacei. Al naso offre un'eccellente espressione aromatica, combinando note fruttate di more fresche e sapori di tartufo nero. Al palato è complesso, morbido e rotondo, con tannini particolarmente setosi e potenti sapori di cacao e frutta nera matura, tipici di Gigondas. Questo vino ottiene i suoi sapori eccezionali da viti che hanno quasi 100 anni.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Numero di articolo:	1344519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée

Perrin & Fils

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Grenache, Syrah

Maturità: fino a 2032

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