2020 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 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:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Numero di articolo:	1344520

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 AOC Vieilles Vignes

L'Argnée
Perrin & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Maturità:	fino a 2032
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

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