



2022 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un magnifico e ricercatissimo Gigondas vieilles vignes

Descrizione del vino:

Al centro della Francia meridionale, tra Avignone e Aix-en-Provence, si trova l'azienda vinicola Tardieu-Laurent nel piccolo comune di Lourmarin. Il Gigondas Vieilles Vignes è un assemblaggio di Grenache, Mourvèdre e Syrah provenienti dai vigneti appena 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 d'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 19/20 |
| Vinificazione: | 24 Mesi in barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | da subito fino al 2037 |
| Varietà d'uva: | 90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah |
| Numero di articolo: | 0329122 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah |
| Maturità: | da subito fino al 2037 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 24 Mesi in barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |