



2019 Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée, Perrin & Fils

Note de dégustation:

L'Argnée 2019 présente une belle robe d'un rouge intense et profond avec des reflets violets. Le nez offre une excellente expression aromatique, alliant des notes fruitées de mûres fraîches et des arômes de truffe noire. La bouche est complexe, souple et ronde, avec des tanins particulièrement soyeux et des arômes puissants de cacao et de fruits noirs mûrs, typiques de Gigondas. Ce vin tire ses arômes exceptionnels de vignes qui ont près de 100 ans d'âge.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Beaucastel
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Grenache, Syrah
Référence:	1344519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée
Perrin & Fils

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Grenache, Syrah
Apogée: jusqu'en 2032
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.