

2020 Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Potenza e freschezza perfettamente combinate in un tipico Gigondas

Descrizione del vino:

È soprattutto l'altitudine a cui sono cresciute le viti di Grenache a conferire a questo vino il suo carattere vivace. L'assemblaggio del 90% di Grenache e del 10% di Mourvèdre è molto armonioso: i due vitigni vengono assemblati solo dopo le rispettive fermentazioni e possono quindi invecchiare insieme in grandi botti di legno dette "demi-muid". Il vino ha un grande potenziale di invecchiamento e darà sicuramente soddisfazioni tra dieci anni.

Nota di degustazione:

Porpora intenso. Naso vivace e speziato con note di liquirizia, sambuco e mora, con deliziosi sentori di vaniglia di botte. Al palato è potente e incredibilmente succoso, dominato da prugne, ribes nero, mirtilli e altre bacche nere. Un'affascinante nota affumicata e speziata aggiunge ricchezza e la mineralità tipica di un grande terroir. Tannini vellutati e armoniosi, concentrazione ed equilibrio fino al lungo finale.

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:	Halos de Jupiter
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1171520



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2035
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.