



## 2021 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Un Gigondas di levatura internazionale

**Nota di degustazione:**

Intenso al naso, rosmarino, timo, bacche rosse e scure mature. Al palato è molto complesso, potente e ben strutturato, elegante, con acidità ben integrata e tannini presenti. Speziato e corposo, con un lungo finale minerale.

**Abbinamenti:**

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Château de Beaucastel
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0735021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gigondas AOC**

Domaine du Clos des Tourelles  
Famille Perrin

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Syrah, Grenache Noir

**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.