



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.