Gigondas AOP Gigondas Domaine des Pasquiers (Bio)

Prix: 28,45 €

Catégories: Côtes du Rhone, Tous nos vins, Vins Rouges
Mots-clés: Côtes du Rhône rouge, Gigondas
Page: https://www.avs-sa.be/produit/gigondas-aop-gigondas-domaine-des-pasquiers-bio/

En résumé

Un Grand Vin à partager entre connaisseurs !
Les vignes s'épanouissent dans les éboulis des Dentelles de Montmirail produisant un assemblage digne de son appellation. Ce terroir de Gigondas livre ici un vin puissant aux arômes de fruits confiturés et d'épices de garrigue.

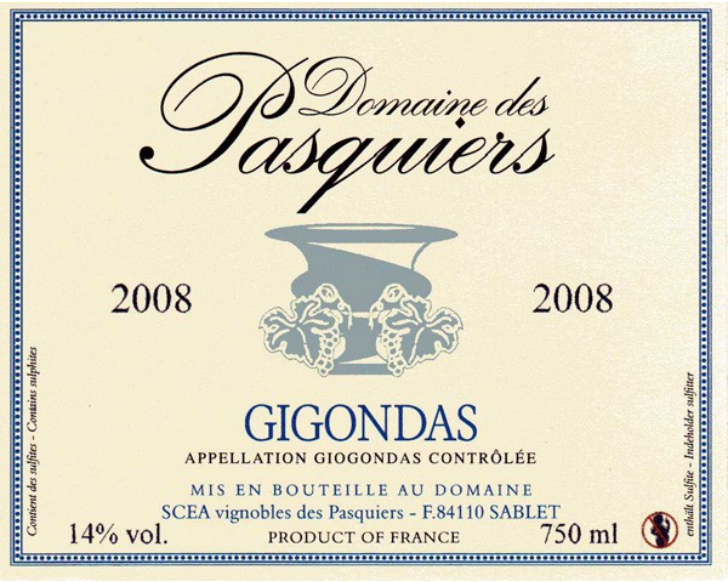
Description

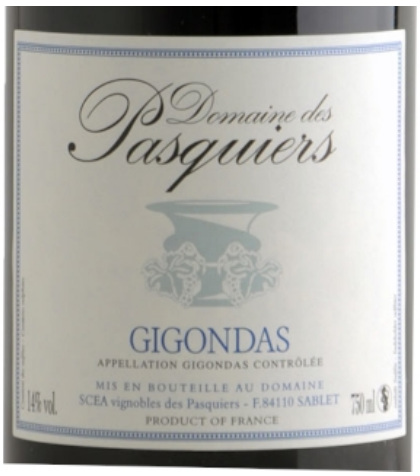
Un Grand Vin peut s'apprécier seul ou avec des amis choisis ! Mais aussi avec une cuisine raffinée :
Terrine de lièvre, coquelet à la diable ou poulet à la provençale, gigot d'agneau à la provençale, tournedos Rossini, cailles aux raisins sauce au Floc de Gascogne, faisan rôti.

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Côtes du Rhône
- Nom du domaine: Domaine des Pasquiers
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Millésime: 2020
- Appellation: AOP Gigondas
- Cépage(s): 50 % Grenache, 50 % Syrah
- Œil: Couleur rouge profond
- Nez: Nez d'épices bien marqué, cacao amer, très prometteur
- Bouche: D'abord le fruit, suivi des tanins fins du raisin mêlés aux épices de la garrigue créent la structure d'un grand vin.
- Degré en alcool: 14°
- Garde: 8 à 10 ans
- Type de vinification: Les cépages sont vinifiés ensembles après éraflage et mis en fermentation pendant 30 jours à 25 °C en cuve de béton.
- Elevage: 9 mois en cuve de béton

Galerie photos




Domaine des
Pasquiers
GIGONDAS
APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
SCEA vignobles des Pasquiers - F.84110 SABLET
PRODUCT OF FRANCE