

Domaine Les Florets

Gigondas



Zona:	Gigondas – Côte du Rhône Sud
Vitigno:	70% Grenache – 13% Syrah – 12% Mourvèdre 5% Cinsault
Terreno:	Argillo calcareo di antiche alluvioni e ciottoli rossi
Esposizione:	Nord – Nord Ovest
Età della vigna:	media 40 anni
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Cemento
Affinamento:	Barriques, cuves e foudres 12 mesi
Gradazione alcolica:	14,5°
Temperatura di servizio:	16-18°
Solfiti totali:	65 mg/L



Appellazione nata nel 1971, il Gigondas è un vino corposo e da invecchiamento.

Di colore rosso con sfumature ciliegia, generosamente fruttato che si esprime dall'attacco su un palato soave ed esuberante, vi sedurrà con i suoi aromi di frutti rossi e con la sua freschezza. Lungo finale sulle spezie e sui chiodi di garofano per questo Cru franco con tannini potenti e fondenti.

Pronto da bere, si conserverà e svelerà sorprese tra 5/10 anni.

Abbinamenti

Anatra, agnello, selvaggina e carni rosse in intingolo.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
 facebook.com/chicchedichampagne
 instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**