



## Gigondas Rouge 2022

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Questo Gigondas è un tipico rappresentante dello stile dei vini del Rodano meridionale. La composizione dei vitigni Grenache, Syrah e Mourvèdre conferiscono a questo vino un'aromaticità matura e un corpo morbido. Sprigiona un ammaliante profumo di more, catrame e pepe, oltre a frutti di bosco rossi e maturi. Al palato è caldo e corposo con un buon equilibrio e un lungo finale.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Produttore                  | Domaine Gour de Chaulé   |
| Categoria                   | Vino rosso   |
| Paese                       | Francia  |
| Regione                     | Rodano   |
| Sottoregione                | Gigondas   |
| Classificazione             | AC   |
| Annata                      | 2022   |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl  |
| Gradazione alcolica         | 14.0 %   |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°  |
| Invecchiamento              | fino a 2037  |
| Vitigni                     | Grenache, Syrah, Mourvèdre   |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti   |
| Ulteriori informazioni      | Biologico  |
| Numero articolo             | 264362   |
| Adatto a                    | Formaggi stagionati, Brasati, Agnello, Carne alla griglia, Cucina orientale, Sushi |
| Valutazioni                 | Vinous 94/100  |



### Vinificazione

Affinamento di 18 mesi in grandi botti di legno per il 30 percento e in uova di cemento per il restante 70 percento.

### Terroir

In fase di conversione alla viticoltura biologica. Le uve crescono su argilla e calcare.

### Storia





Sotto la guida di Stéphanie Fumoso, che ha rilevato la tenuta da sua madre nel 2007, la superficie di 10 ettari è dedicata alla coltivazione di diversi vitigni. A Gigondas si trova soprattutto l'uva Grenache, che rappresenta circa l'80 percento di quella utilizzata, ma anche gli amanti del Syrah e del Mourvèdre non restano a bocca asciutta. Fatto non trascurabile per gli intenditori di vino: il gusto tradizionale e tipico si deve all'età dei vitigni, molti dei quali hanno già raggiunto i 100 anni.

