



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 per cento e in uova di cemento per il restante 70 per cento.

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 per cento 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.

