



Gigondas, Les Pimpignoles 2022

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Nel calice, un colore porpora profondo ed elegante. Al naso, seducenti note di ribes nero, liquirizia, macchia mediterranea e violetta. Al palato, questo Gigondas di Les Vins de Vienne mostra un equilibrio straordinario tra potenza e finezza. Un vino di grande carattere, che conquista con la sua espressività senza mai perdere eleganza.

Produttore	Les Vins de Vienne
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	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322141
Adatto a	Selvaggina, Anatra, Verdure, Carne alla griglia, Tagli di carne pregiati, Spugnole



Vinificazione

Vinificazione tradizionale di 3-4 settimane. Fermentazione con lieviti naturali (indigeni). Affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese e vasche di cemento.

Terroir

Le viti affondano le radici in terreni alluvionali ghiaiosi con ciottoli arrotondati, che conferiscono al vino carattere e struttura. Questi suoli drenanti favoriscono un profondo radicamento, trattengono il calore diurno e promuovono una maturazione uniforme delle uve - condizioni ideali per vini espressivi ed equilibrati.

Storia

Il nome « Les Pimpignoles » significa in patois « la coccinella ». Questo piccolo insetto è il miglior amico del vignaiolo: attraversa i vigneti alla ricerca di ombra e di afidi.

