



## Gigondas de Piaugier



**Denominazione**  
AOC Gigondas



**Vitigno**  
65% Grenache Noir, 20% Mourvèdre,  
15% Syrah

**Zona di Produzione**  
Valle del Rodano



**Vinificazione**  
1 mese di macerazione in vasca di cemento con lieviti indigeni



**Invecchiamento**  
18 mesi nelle Foudre da 30 ettolitri



**Abbinamenti**  
Ideale con carni rosse di manzo e cervo in salsa



### Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Fruttato intenso con prugna  
rossa e ribes nero



Succoso e corposo al palato,  
buona persistenza