



Gigondas de Piaugier



Denominazione
AOC Gigondas



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

Zona di Produzione
Valle del Rodano



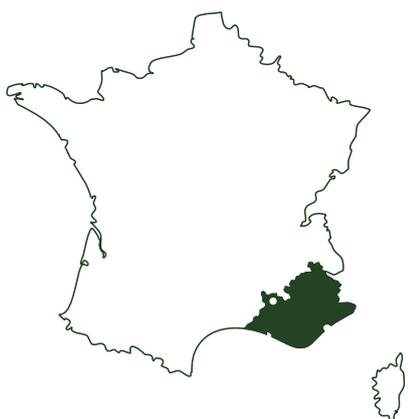
Vinificazione
1 mese di macerazione in vasca di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi nelle Foudre da 30 hl



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