



Gigondas Rouge 2022

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



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.

