

2016 LES SOURCES DE MONTMIRAIL GIGONDAS AOC

FRANKRIG, RHÔNE, GIGONDAS

Fed, lækker og elegant

Les Sources de Montmirail er mørk rubinrød i glasset, krystalklar og funklende. Vinen er lækker fyldig med silkebløde tanniner. Bouqueten er intens med noter af jord, violer, nelliker og en smule tobak. I ganen føles vinen fed og fyldig med en harmonisk og let krydret eftersmag. Særlig velegnet til rødt kød, vildt og stærke oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Les Sources de Montmirail er fremstillet på 75% Grenache-druer og 25% Syrah, hvilket er en typisk sammensætning for området. Druerne høstes, når de er fuldmodne. Herefter transporteres de til vineriet, hvor de afstilles, presses og udblødes i 4-5 uger. Gæring finder sted under kontrolleret temperatur 25 C.

Om Producenten

Vignobles & Compagnies har igennem mere end 50 år sammen med sine partnere været garant for kvalitetsvine fra Rhône. Vignobles & Compagnie er nytænkende og innovativ og har siden 1963 arbejdet med udvikling af vine fra Rhône dalen.

92 point

Robert Parker

91 point

Vinhulen



VinAvisen

