

2019 DOMAINE DES CAPES, AOC GIGONDAS, ROUGE

FRANKRIG, RHÔNE

Fyldig og intens

Vinen er smuk dybrød med en fed duft af meget mørk frugt, lakrids og krydderier. Smagen er kraftfuld med en god tæt eftersmag.

Særdeles velegnet til lam, oksekød, vildt og bløde oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på 76% Grenache Noir og 24% Syrah, en typisk kombination for området. Vinen er frembragt med stor omhyggelighed og ved hjælp af både traditionelle og moderne metoder. Gæringen finder sted i temperaturstyrede rustfri ståltanke for at bevare mest mulig frugt i vinen. Efterfølgende har denne Gigondas lagret i 8-10 måneder på fade.



VinAvisen



Concours des vins
d'Orange Or



Jancis Robinson

17,5/20 point

Jancis Robinson

