

DRINKS.

Vignobles Alain Jaume Gigondas - Terrasses de Montmirail AOP 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408408
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Gigondas (Côtes du Rhône)
Embouteilleur	Domaine Grand Veneur, Famille Jaume, 1358 Rue Châteauneuf-du-Pape, 84100 Orange, France
Marque	Alain Jaume
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12-14 mois
Dégustation	Mûres, cassis, épices, sous-bois et notes minérales.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Grenache, Syrah et Mourvèdre
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	légumes, fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

La région viticole de Gigondas est située dans le sud-est des Côtes du Rhône, où elle bénéficie de la configuration unique de plusieurs facteurs environnementaux, juste à la transition du massif des Dentelles de Montmirail dans la vallée du Rhône. La région est connue pour ses vins rouges, car les terrasses de gravier entrecoupées de minéraux d'argile rougeâtre, combinées au climat méditerranéen, créent des conditions de culture idéales pour le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre. La cave de la famille Jaume est située au sud de la ville d'Orange, sur la route de Châteauneuf-du-Pape. Cependant, les vignobles sont dispersés dans toute la région, c'est pourquoi les vins d'Alain Jaume portent des appellations différentes.

Le Gigondas Terrasses de Montmirail a subi une fermentation traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable ou en béton thermorégulées avec des remontages réguliers. Le vin est ensuite vieilli pendant 12 à 14 mois dans des cuves en chêne, un petit pourcentage du vin étant également vieilli dans de plus petits fûts. Le vin doit de préférence être bu dans les sept ans.