

DRINKS.

Famille Perrin La Gille Gigondas AOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40910620
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Vallée du Rhône
Embouteilleur	Famille Perrin Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon, France
Marque	Famille Perrin
Type	Grenache
L'âge	2 ans
Dégustation	Nez: arômes fruités de cassis. Bouche: douce et en même temps riche avec des arômes de réglisse et de fruits sombres, soulignés par des tannins doux, grâce aux sols sablonneux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Grenache et de Syrah, vieilli en fûts de chêne, vendangé et pressé à la main
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	légumes, veau et bœuf, agneau

Description

La cave de la famille Perrin est le premier producteur de vins biologiques du sud de la vallée du Rhône, ce qu'elle doit également au meilleur potentiel viticole de la région. Les valeurs de la cave ont permis aux vins d'acquérir une renommée mondiale. L'origine des sols est entièrement respectée et le travail est effectué exclusivement à la main. En outre, la famille est convaincue que seule la viticulture biodynamique peut exprimer la véritable essence du terrain. La nature et la tradition sont les clés de la voie empruntée par la famille Perrin, qu'elle maintient sans discontinuer depuis cinq générations. Les vignes du La Gille Gigondas AOC 2018 ont mûri sur des sols calcaires et sableux, conférant des arômes uniques au Grenache. Les raisins ont finalement été récoltés à la main pour être soigneusement triés, pressés et mis en fût dans la cave. La fermentation s'est déroulée sur une période relativement longue et l'extraction s'est faite par soutirage manuel. La macération a été tout aussi longue, afin d'adoucir et affiner les tanins. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins ont mûri en fûts de chêne pendant un an.