

de wijnagent

Domaine Jaume Gigondas.

	De Wijnagent over deze wijn: "Misschien is Gigondas wel mijn meest favoriete wijnregio, ook als vakantiebestemming een mooi gebied met veel diversiteit. Een goed gemaakte Gigondas is een waar feest in het glas, mits goedgemaakt. En dat is deze Gigondas. 45 jaar oude wijnstokken staan op de hellingen van de Dentelles de Montmirail op een ondergrond van leisteen en dit zorgt voor complexiteit, structuur en een geur waar ik aan kan blijven ruiken. Je vergeet bijna om een slok te nemen."
	Druifsoort(en): 80% Grenache, 20% Syrah
	Herkomst: Frankrijk, Rhône, Gigondas
	Vinificatie: Handmatige selectie en ontstelen van de druiven. Vergisting vindt plaats op rvs-tanks met het regelmatig overpompen van het sap. De wijn gaat vervolgens 12 maanden op grote houten vaten.
	Smaak: > Rood fruit en geuren van garrigue (tijm, rozemarijn en lavendel). De afdrank is vol, stevig, kruidig en complex met goed geïntegreerde tannines.
	Wijn/Spijs: > Rosbief uit de oven met rozemarijn en tijm. > Rood vlees. > Stoofvlees. > Wildgerechten.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 7 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2023. > 14.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 16-18 graden.

