



Gigondas rouge Les Molières BIO

| | |
|------------------|--|
| Région | Vallée du Rhône / Ardèche |
| Appellation | Gigondas |
| Producteur | Maison Phétisson Bonnefoy |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | grenache 75%, syrah 20%, mourvèdre 5% |
| Temp. de service | 16 - 18° |
| Durée de garde | 5 à 8 ans |

Accords avec familles de plats

BOEUF
FROMAGE
GIBIER
MOUTON/AGNEAU
VOLAILLES

Commentaire de dégustation

Rouge rubis aux reflets pourpres. Au nez, c'est un vin à dominante de baies noires et de griottes. Ce vin a une attaque ample, les tanins sont présents mais se font plus discrets en fin de dégustation au moment où des notes plus suaves de fruits rouges prennent le dessus sur les épices. Il accompagnera les viandes de caractère tels un gibier, du canard, de l'agneau cuisinés ainsi que les fromages.

