



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: "TERRASSES DE MONTMIRAIL"

Annata: 2015

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: GIGONDAS

Colore: ROSSO

Vitigno: GRENACHE NOIR E SYRAH con piccola presenza di MOURVÈDRE

Formati: 750 ml

Coltura: Il settore "Dentelles de Montmirail", è un paesaggio fortemente segnato da un consistente strato roccioso che varia da 100 a 600 metri di altezza. I terreni sono sabbioso-argilloso e calcareo. Il massiccio delle Dentelles è emerso dalla spinta dei Pirenei contro le Alpi. Questo è un terroir molto vocato per la produzione di vini potenti e freschi. Le notti sono fresche e la maturità delle uve giunge tardivamente.

In cantina: fermentazione tradizionale in tini d'acciaio o di cemento termoregolati con follature regolari; l'affinamento avviene in vasche in cemento e poi in botti di rovere francese. Messo in bottiglia dopo 12-14 mesi.

Caratteristiche: il colore è intenso e profondo. I sentori tipici del Grenache (mora, ribes nero), accompagnati da sottobosco e spezie sono evidenti.

Un Gigondas elegante ed elegante che rivela in bocca una grande ampiezza. Il finale è lungo con note più speziate e minerali che ricordano la grafite.

Un vino con una buona prospettiva di invecchiamento 7-8 anni, ma se degustato giovane vale la pena scaraffarlo e ossigenarlo.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e formaggi di buona strutturati.

Servizio: circa 17 °C