



Gigondas Les Dentelles

Omschrijving

De Gigondas heeft een kersenrode kleur met prachtige paarse tinten. Een frisse wijn met een expressieve neus, waaronder kruiden en fruit als pruimen, kersen en bramen. Zijdeachtig en vol van smaak.

Druivenras(sen)

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vinificatie

De druiven worden handmatig geoogst en volledig ontsteeld. Fermentatie geschied onder gecontroleerde temperatuur gedurende 3 dagen. De wijn rijpt vervolgens 12 maanden deels in kleine tonnen en in grote vaten van 600 liter. Hierdoor krijgt de wijn prachtig geïntegreerde houtaroma's.

Eettips

Een prachtige wijn bij lamsbout, gegrild vlees en stoofpotten. Ook heerlijk bij verfijnde kazen.

Wijnhuis omschrijving

De geschiedenis van Ogier begint al in 1859, maar pas vanaf 1948 legt men zich toe op de wijnbouw. De prachtige gebouwen van het wijnhuis zijn in Romeinse stijl. De kelders in Châteauneuf-du-Pape, waarin men de wijn produceert en laat rijpen, dateren uit de 20ste eeuw. Het zijn ongetwijfeld de oudste kelders in de zuidelijke Rhône vallei. In 2006 heeft Ogier zich helemaal toegelegd op duurzaamheid en wordt er op alle wijngaarden biologisch geteeld.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0273401
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2021
Land:	Frankrijk
Streek:	Rhône
Appellatie:	AC Gigondas
Wijnhuis:	Ogier