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.