

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# L'Argnée, Vieilles Vignes

Gigondas AOC

Famille Perrin

**Région :** Vallée du Rhône, France.

**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape AOC.

**Domaine :** Famille Perrin.

**Cépages :** 100% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

**Millésime :** 2019

**À déguster jusqu'en :** 2034

**Distinctions :** Wine Advocate: 95-97/100

Jeb Dunnuck: 94-96/100

Decanter: 95/100

Vinous: 94/100

**Robe :** rubis, brillante.

**Nez :** aérien, avec des arômes fascinants de mûres, de kirsch et de campfire, avec de la craie et du massepain.

**Bouche :** L'équilibre en bouche est sensationnel, avec des tannins serrés et fins, et des saveurs de figes fraîches et de framboises. Finale croquante et interminable.

**Conclusion :** un Gigondas hors normes ! La production annuelle est d'environ 1500 bouteilles. Premier arrivé, premier servi !

**Service :** servir à 15°C. Veau aux girolles, boeuf en sauce. Très confidentielle, la sélection parcellaire L'Argnée est issue d'une vigne centenaire plantée sur un sol sablonneux, ce qui lui a permis d'être épargnée par le phylloxéra jusqu'à aujourd'hui. Les ceps ne sont donc pas sur des porte-greffes américains, contrairement au 99.999... % des vignes européennes.

**Teneur en alcool :** 14.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf. :** 91639 75 2019 **Prix membre :** 58.80

**Prix catalogue :** 65.30