

**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