

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 : 2021

À déguster jusqu'en : 2036

Robe : rubis, brillante.

Nez : aérien, avec des arômes fascinants de mûres, de kirsch et de camphre, avec de la craie et du masepain.

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 2021 **Prix membre** : 66.30

Prix catalogue : 73.70