



# 2012 Gigondas Domaine du Cayron

Klassisk Gigondas fra en hæderkronede referenceproducent! Vinen laves på 40-70 år gamle vinstokke og aftappes ufiltreret. Smagen er koncentreret med noter af sort frugt, trøffel og krydderier.

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Barbecue



Rødvin



Grenache



Rhone



2012

## Domaine Du Cayron

Mens de fleste producenter i Rhone-dalen gerne laver en række forskellige vine, har Domaine du Cayron specialeret sig i een eneste vin - Gigondas. Vinen laves på 40-70 årige vinstokke, aftappes ufiltreret og kan spise kirsebær med selv de dyreste luksus-cuveer. En klassisk, traditionel Gigondas, lavet af familien Faraud, igennem 5 generationer. Domainet har marker i hele Gigondas området, de mest spektakulære ligger ved foden af Col du Cayron som er 430 m over havets overflade. Cayrons Gigondas er et brag af en vin. Der er trøffel, brændte krydderier, samt garrigues (lyngagtig plante) og masser af sort frugt i den fyldige bouquet. Smagen er meget kraftig med masser af koncentreret og fed frugt i den lange, krydrede eftersmag.

### Informationer

|                   |                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| Varenummer        | 47061312                                                      |
| Flaskestørrelse   | Helflaske                                                     |
| Producent         | Domaine Du Cayron                                             |
| Region            | Rhone                                                         |
| Druesammensætning | 70% Grenache, 14% Syrah, 15% Cinsault og 1% Mourvèdre         |
| Lagring           | 12 måneder på gamle, store egefade, mellem 15 og 40 år gamle. |