



2013 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



2013

Domaine Du Cayron

Mens de fleste producenter i Rhone-dalen gerne laver en række forskellige vine, har Domaine du Cayron specialiseret sig i en 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	47061313
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.