



GIGONDAS ROUGE 2020 LES OLYMPES / MYRIAM NICOLAS

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 65% grenache noir, 20% mourvèdre, 15% syrah

Note de dégustation :

La robe est soutenue d'un beau pourpre à peine violacé. Le premier nez offre immédiatement une palette aromatique chaleureuse, fruits noirs cuits, sureau, cassis, sur un fond de notes de pruneau d'une toute grande finesse. La bouche est ample et savoureuse, les tanins bien enrobés apportent juste la fraîcheur nécessaire. La puissance aromatique longue et persistante est d'une grande élégance, le tout dans un style où l'alcool ne prend pas le pas sur la richesse et la délicatesse de cette cuvée.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 7 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge puissante, gibier en mijoté ou grillé

Commentaires du sommelier :

Un vrai petit bijou ! Quel plaisir de déguster un grand vin du Rhône méridional sur le fruit et où l'alcool est aussi bien intégré. À découvrir, vous allez adorer !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

