Pierre Amadieu Gigondas Domaine Grand Romane

LAND	Frankrike
DRUVOR	Clairette blanche
SAMMANSÄTTNING	Clairette blanche
ÅRGÅNG	2024
SORTIMENT	TSE
ARTIKELNUMMER	9407201

SMAKPROFIL

Nyanserad, fruktig, något blommig smak med inslag av fat, persika, kryddor, honung, gula päron, äpplen och apelsinskal.

OM VINET

- Lagring: Vinet har lagrats nio månader tillsammans med sin jästfällning på samma fat det jäst på. 60 procent av faten var av olika årgångar, 20 procent av faten var nya och 20 procent av faten var stora ekliggare.
- Odlingsområde: Gigondas ligger i södra Rhônedalen nordost om Châteauneuf-du-Pape. Fram till årgång 2023 har enbart röda viner kunnat skriva ut Gigondas på etiketten men i och med denna årgång får man även göra vitt vin under denna ursprungsbeteckning. Druvorna till detta vin kommer från vingården Grande Romane. Vinstockarna planterades 1958, ligger på cirka 400 meters höjd och vetter mot nordväst.
- Jordmån: Kalksten och märgel.