



## Gigondas Vieilles Vignes AOC

Domaine de Boissan  
Frankreich, Rhonetal

### Vinifikation

Ausbau für 15 - 18 Monate in Barriques, 1/2 Neubesetzung, leichte Filtration vor Abfüllung

### Charakter

Sattes Rubinrot; duftet nach kurzer Belüftung vielversprechend nach dunkler Beerenfrucht, Lakritze und feinen Rauch- und Specknoten gespickt mit etwas Schokolade und Kräuterduft; am Gaumen mit kraftvoller Struktur und solider Konzentration, zeigt im Mittelteil grosse Präsenz mit viel süsser Erdbeer- und Himbeerfrucht und feinen blumigen Empfindungen und Aromen

Wirkt schon in der Jugend zugänglich und mit schöner Eleganz, kann aber bis 10 Jahre in der Flasche zu grossem Genuss heranreifen.

### Konsumhinweis

Kräftige Fleisch-Gerichte, Rind, Lamm, Geflügel wie gebratene Ente, Wild, Eintopf, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Unser spezieller Tipp: Côte de Boeuf mit Sauce Béarnaise

### Technische Details

Traubensorten:	80% Grenache Noir, 20% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2024 - 2032
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2018	Robert Parker	92/100
2015	Robert Parker	92/100
2012	Robert Parker	91/100