



AOP COTES DU RHONE

DOMAINE JAUME

Rouge « Gigondas »



Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Sol : Argilo-calcaire

Dégustation : Ce vin présente une belle robe pourpre. Au nez on retrouve des arômes de fruits rouges et noirs avec des notes mentholées, d'épices et de poivres. La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un Cru à la fois dense et élégant.

Accord mets/vin : A servir entre 16 et 18°C. Ce vin accompagnera parfaitement des fromages ainsi que de la viande rouge comme de l'agneau ou du bœuf.