



# 2015 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



Frankrig



Rhone



2015

## Domaine Du Cayron

Mens de fleste producenter i Rhone-dalen gerne laver en række forskellige vine, har Domaine du Cayron specialeret sig i een 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 47061315

Flaskestørrelse Helflaske 75 cl.

Leveres i

Producent Domaine Du Cayron

Region Rhone

Druesammensætning 70% Grenache, 14% Syrah, 15% Cinsault og 1% Mourvèdre

Lagringspotentiale 12 måneder på gamle, store egefade, mellem 15 og 40 år gamle.