



Gigondas AOP

Remy Ferbras

Denne vin er lagret delvist på traditionelle egefade og delvist på Muids, der er store 600 liters egefade som traditionelt bruges i Rhonedalen.

Dyb og intens rubin farve. En eksplosiv aroma af kandiserede brombær og hint af læder og tobak. Rustikke tanniner og elegant syre som giver vinen den nødvendige friske finish .

Klar til at drikke men egner sig også til at ligge på vinhylden og drikke om 5-7 år max.

Perfekt til duesteg og skovens svampe.

