



## FAMILLE PERRIN GIGONDAS LA GILLE GIGONDAS, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto Robusto.

**Variedades:** 60% Grenache, 40% Syrah.

**Alcohol:** 13,5 %

**Vinificación:** Tras la vendimia manual, la uva se selecciona, estruja y encuba a su llegada a la bodega. La maceración es larga, lo que redondea y afina los taninos. El resultado da un vino lleno de delicadeza, destacando la finura de la garnacha. Es la variedad de uva rey de este vino, en toda su elegancia, el Syrah no es dominante por más color o estructura, un sesgo totalmente asumido. La extracción se realiza mediante pigeajes manuales. Tras la fermentación maloláctica y el coupage, la vinificación es corta con una crianza en toneles de madera o en tinas cónicas durante un año.

**Capacidad de Guarda:** 5 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 15 - 17 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo profundo con tonos granate.



Aromas a cereza, ciruela, regalíz, lavanda y un poco de madera húmeda y ahumado.



En boca muy redondo, corpulento, con una presencia tánica fina. Confirma frutas y especias como laurel.



Se recomienda acompañar con Ternera y Morillas, platos de carne ligera pero especiado, quesos suaves.



FAMILLE PERRIN

### La Bodega

Famille Perrin es el productor de vino ecológico del Valle del Ródano meridional donde ocupan las mejores terroirs. Sus valores les han dado una reputación mundial por su excelencia: el respeto absoluto de la tierra, un compromiso con los métodos manuales y una creencia profunda de que la viticultura ecológica es la única manera de expresar la verdadera esencia del terroir. Además, la combinación de talentos dentro de la familia asegura la continuación de su experiencia única. Naturaleza y tradición son fundamentales para la forma y este enfoque ha continuado sin problemas por más de cinco generaciones.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)