

Côtes du Rhône

Azienda	Domaine du Terme
Regione	Côtes du Rhône - Vaucluse
Denominazione	AOC Côtes du Rhône
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	Grenache 80%, Syrah 15%, Cinsault 5%.
Vinificazione	Vendemia manuale. Affinamento per 18 mesi in acciaio.
Produzione annua	7.000 bottiglie
Gradazione	14% in volume
Colore	Rosso porpora
Profumo	Frutti rossi, violetta, liquirizia.
Sapore	Rotondo, fresco, speziato, delicati sapori di frutti rossi e spezie.
Temperatura di servizio	16 a 18 °C
Abbinamento	Carne grigliata, formaggi, ma anche da aperitivo.
Potenziale di invecchiamento	5 anni
Note	Vino di facile e molto piacevole bevibilità. Viti di 35 anni.

Gigondas Tradition

Azienda	Domaine du Terme
Regione	Gigondas - Vaucluse
Denominazione	AOC Gigondas
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2018
Formato	0,75L
Uvaggio	Grenache 80%, Syrah 20%
Vinificazione	Vendemia manuale, fermentazione Grenache e Syrah separata. Affinamento per due anni in acciaio poi per 12 mesi in botti di rovere.
Produzione annua	20.000 bottiglie
Gradazione	14,5% in volume
Colore	Rosso granato
Profumo	Frutti rossi e neri, lampone, macchia mediterranea, pepe, spezie con leggero tocco affumicato finale.
Sapore	Fresco e speziato, il palato diventa ampio, corposo e lungo con intensi frutti neri e tannini setosi.
Temperatura di servizio	16 a 18 °C
Abbinamento	Carne grigliata, selvaggina, carne rossa, agnello arrosto
Potenziale di invecchiamento	10 anni
Note	L'assemblaggio Grenache Syrah produce un vino alla volta strutturato, complesso, equilibrato e armonioso, restituendo la freschezza della frutta. Viti di 45 anni.

Gigondas Réserve

Azienda	Domaine du Terme
Regione	Gigondas - Vaucluse
Denominazione	AOC Gigondas
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2016
Formato	0,75L
Uvaggio	Grenache 80%, Syrah 15%, Mourvèdre 5 %
Vinificazione	Vendemia manuale, fermentazione lunga per il Syrah 30 giorni, per il Grenache e il Mourvèdre 22 giorni. Affinamento in acciaio per quattro anni. Vino non filtrato solo collaggio.
Produzione annua	10.000 bottiglie
Gradazione	15% in volume
Colore	Rosso rubino di trama fitta
Profumo	Amarena, ciliegia, frutti neri, pepe e note speziate; segue un tocco di sottobosco e tartufo.
Sapore	Il palato è ampio e setoso, con tannini avvolgenti che mettono ulteriormente in risalto gli aromi facendone un vino di grande complessità
Temperatura di servizio	16 a 18 °C
Abbinamento	Stufati, selvaggina, carne rossa, preparati anche con ricette speziate, come con un buon tajine di manzo alla marocchina.
Potenziale di invecchiamento	Oltre 15 anni
Note	L'assemblaggio Grenache Syrah Mourvèdre produce vini non molto fruttati nella loro giovinezza ma con grande complessità che conferisce grande capacità di invecchiamento. Viti di 45 anni.