Domaine Les Pallières - Gigondas "Racines" - 2022 - Rouge

Domaine Les Pallières - Gigondas "Racines" - 2022 - Rouge

Dégustation et accords

Robe : rubis profonde et éclatante.

Nez : un panier généreux de fruits rouges et noirs très mûrs : fraise, framboise, cerise noire et mûre enrichis de notes de cuir fin, de rose séchée et d'épices. Puis une explosion de parfums de garrigue : thym, romarin, sauge et menthe poivrée.

Bouche : matière ample, puissante, mais tenue, dessinée avec précision. Tanins, bien présents, mûrs et polis : ils structurent sans jamais durcir. Trame herbacée raffinée, finale, longue et salivante, qui s'allonge sur des notes de thym et d'épices.

Accords mets-vins : un carré d'agneau rôti aux herbes, une daube provençale longuement mijotée ou un pigeon aux olives noires.

Conseils de service

À consommer :
dès à présent et jusqu'en 2045 / 2050

Température de service : 18°C

Ouverture : 2h de carafe

Caractéristiques techniques

Appellation : Gigondas

Cépage : grenache noir 80 %, syrah - cinsault 15 % (complantés), clairette 5 %.

Culture : Bio