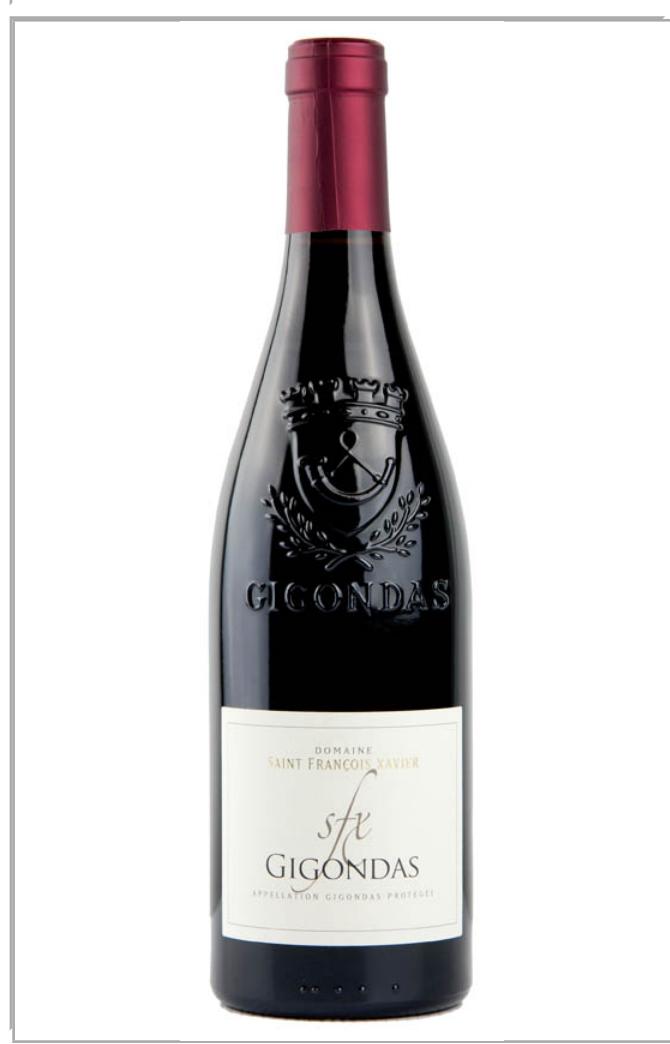


Les Importations Privées Actuel-Réalisation

FXSWines



Gigondas FXL	
Rouge	Gigondas, Rhône
2016	Culture Raisonnée
Particulier Licencié	
\$41.90	\$36.38
Importation Privée Unité par Caisse 6	
Encépagement 70% Grenache 13% syrah 12% mourvèdre 5% Cinseault	
% Alc./Vol. 14,5 g / l Sucre g / l Acidité	
Température de Service °C	
Longévité 5 à 10 ans	
parmentier de canard ,autruche, cassoulet toulousin, couscous au mouton , samoussa, carré d'agneau, gibiers et viandes en sauce, bleu, rocamadour, cantal, saint nectaire, époisse, chaume	
Accord mets	

Gigondas FXL 2016 14,5%, Gigondas, Rhône, FXSWines 6 x 750ml
@ 36.38\$ bout., 218.28 \$ /caisse.

Licencié Prix IP

Culture	Culture Raisonnée
Sol	
Vinification	cuvaison de 25 jours en moyenne en cuve béton méthode de vinification traditionnelle
Elevage	12 mois en rouares

Gigondas FXL

RP WS RR Ratebeer note Ratebeer Style

Domaine St Francois Xavier Gigondas Rouge 2010 - Rhone, France
A delightful nose showing Cherry and some spice. This leads to a full rounded palate once again showing fresh cherry, some strawberry with a touch of savoury spiciness. Silky smooth tannins that seem to melt in the mouth. A wine delivering authentic terroir characters with precision and clarity! Fabulous!

Perfect temperature control throughout winemaking, combined with a long maceration of 18 days, to preserve these fresh red fruit flavours.

70% Grenache, 13% Syrah, 12% Mourvedre and 5% Cinsault.
Initially made using traditional concrete vats and then aged in old oak for 8 months

Dégustation :

Actuel-Réalisation
450-263-3620

agentactuel@gmail.com