

Les Importations Privées Actuel-Réalisation

FXSWines

	Gigondas FXL		
	Rouge	2016	Gigondas, Rhône
	Culture Raisonnée		
	Particulier Licencié		
	\$41.90	\$36.38	Importation Privée Unité par Caisse 6
	Encépagement 70% Grenache 13% syrah 12% mourvèdre 5% Cinsault		
	% Alc./Vol.	14,5	g / l Sucre
	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, épaisse, 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	cuvaision de 25 jours en moyenne en cuve béton méthode de vinifcation traditionnelle
Elevage	12 mois en tonneaux

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 in aged in old oak for 8 months

Dégustation :

Actuel-Réalisation
450-263-3620

agentactuel@gmail.com