

Wine Spectator

LAVAU
Gigondas 2011
Score: 90

GIGONDAS

LAVAU 2012 ★★★

15000



Robe rouge profond à reflets carmins. Le nez est puissant et prometteur avec ses notes de garrigue amenées par le Grenache. Bouche ronde avec une belle sucrosité, soutenue par des tanins puissants mais non agressifs. Beau volume et bel équilibre. Récolté à la main sur les coteaux pentus de Gigondas. Ce terroir est adapté au Mourvèdre, à la Syrah et au Grenache.

Vinification

Degré : 14,5°

Élevage : 50 % en fûts de chêne français pendant 12 mois, 50 % Grenache, 40 % Syrah, 10 % Mourvèdre. Vinification traditionnelle, remontages quotidiens et délestage en début de fermentation.

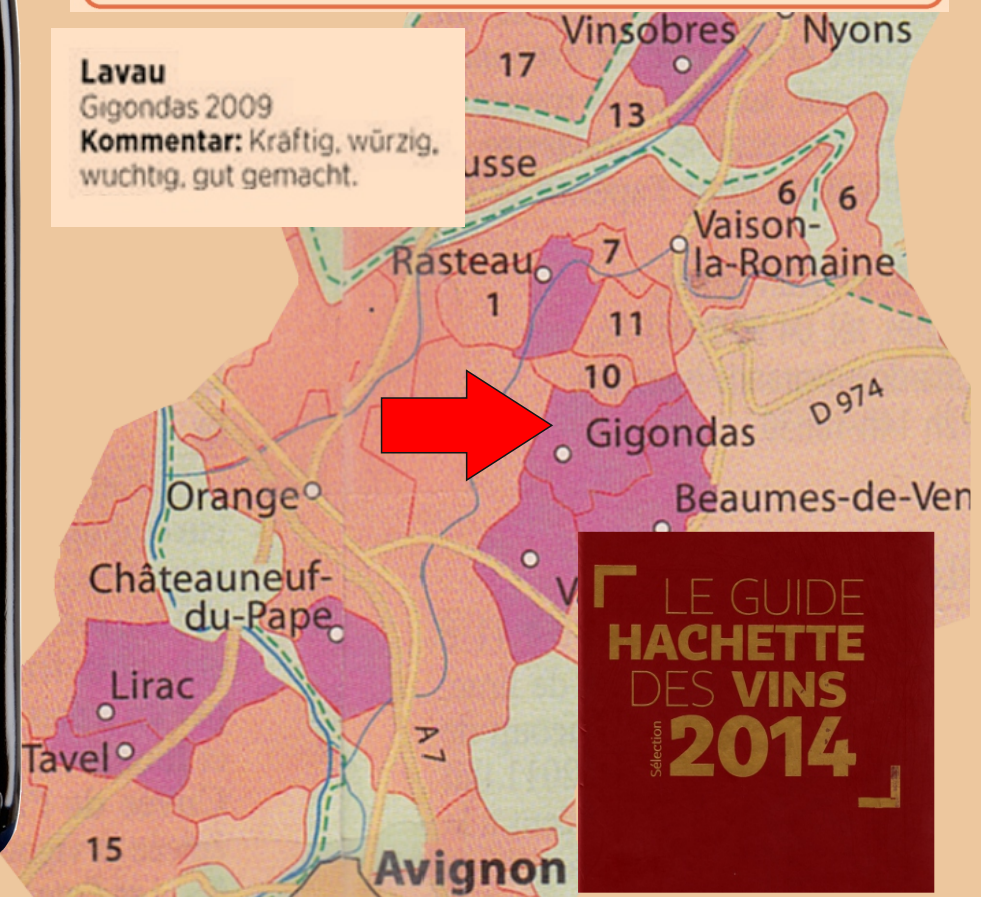
Ce vin agrémentera des plats en sauce, une belle pièce de viande ou du fromage.



Lavau

Gigondas 2009

Kommentar: Kräftig, würzig, wuchtig, gut gemacht.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2014