Gigondas, "Les Dentelles", Ogier



Aan de voet van de Dentelles de Montmirail produceert Gigondas krachtige en karaktervolle wijnen. Ogier creëert met "Les Dentelles" een emblematische cuvée die de mineraliteit van de bodem en de kracht van het klimaat weerspiegelt. Een wijn met karakter: wild én verfijnd.

Oorsprong: Wijngaarden op hoogte, op kalk- en mergelbodems, zuidelijk gericht. Droog en winderig klimaat met grote temperatuurverschillen.

Druiven: 90% grenache, 10% syrah

Vinificatie: Traditionele fermentatie met pigeage, schilweking van 25 dagen. Rijping in demi-muids gedurende 12 maanden. Druiven: Grenache en Syrah.

Degustatie: Diep granaatrode kleur. Intense neus van braambes, tijm, peper en warme steen. Mond opmerkelijk gestructureerd, aanwezige tannines, lange en minerale afdronk. Zeer elegant in zijn jeugd met een groot bewaarpotentieel.???? Gerechtcombinaties

Bewaarpotentieel: 4-8 jaar - kan jaren doorstaan

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Rood vlees, wild, stoofschotels.

- Geroosterde fazant "Brabançonne"
- Gebraden everzwijn met porto en rode bessen
- Stoofpot (hert, everzwijn)
- Kip op Marokkaanse wijze
- Geroosterde eend met kersen
- ...