

# Gigondas La Cave

## “Le Syterres de Bois neuf” 2011



På den venstre side af Rhone dalen lige på trapperne af til starten på alperne, har Gigondas vin området lagt sig godt beskyttet af Dentelles de Montmirail.

Her er vinstokkene beskyttet imod de stride mistralvinde.

Vinene herfra er knapt så kraftige som nabobyerne Cairanne, Rasteau og Plan de Dieu. Til gengæld er de kendte for deres elegance og friskhed.

Denne Gigondas består af 75% Grenache samt 15% Syrah og 10% Mourvèdre og Cinsault. Druerne er håndplukket og særligt udvalgt. I gennemsnit ligger vine på egefade i 12 måneder, et mix af 3 forskellige fad lagring.

Forholdsvis mørk vin. Skøn kraftig aroma med masser af sort moden frugt og krydret toner til sidst runder den af med lidt dadel og peber. Man fornemmer en rank tannin rig og velafbalanceret smag med masser af peber og sorte bær der bare bliver ved. En vin der kan nydes eller gemmes.

Tænk simrer køkken, det tunge kød eller modne oste og frisk eftersmag.