Vinófilos

Henri Giraud Argonne 2013 - 75cl



Precio:

781,78 €

Características:

Añada: 2013
Países: Francia
Zona de producción: Francia - Champagne - Aÿ
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Pinot Noir
Temp. mínima (ºC): 5
Temp. máxima (ºC): 8
Crianza: 6 años sobre lías
Graduación: 12.5
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Se desenvuelve en la copa con aromas de tarta tatin, albaricoque, panal, nuez moscada, brioche y especias. Con mucho cuerpo, vinoso e intensamente concentrado, tiene capas y una estructura elegante, con una acidez viva y un final seco y picante.

Resumen:

Argonne es una fusión entre la vid y el bosque, de estos dos grandes terruños históricos de Champagne, las uvas de Aÿ y las barricas de roble del cercano bosque de Argonne, esta cuvee se fermenta y envejece en madera nueva durante 15 meses. Aporta distintas notas tostadas de la barrica que se combinan con la potencia de los frutos rojos del Pinot Noir. Es un champán potente, una mezcla de vainilla especiada y fruta Pinot concentrada y brillante.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10