



杰罗姆库奥 - 吉恭达斯 - 红色

AOC Gigondas, Vallee du Rhone, 法国



库奥家族，拥有葡萄酒种植与酿造血液的企业。

每一个庄园...都拥有同一种家族精神

库奥家族开始酿酒始于1748年，其产于罗讷河谷和普罗旺斯的葡萄酒品种繁多。

我们极其尊重我们的祖先及他们所做的工作。现在我们仍然怀着对传统的尊重，并融和以现代化的便捷工作着。高品质产品是我们追求的目标，但是这必须是在我们高品质工作的基础上才能得以实现，这就要求我们倾听客户的心声。

风土

光照充足的斜坡得益于泰牛山谷的小气候。砂砾和石灰石的碎石坡。

酿造

手工采摘，部分去梗。每天倒灌两次，注意温控。

葡萄品种

黑歌海娜, 西拉, 穆尔韦德

品鉴

深红色，深色浆果，皮革以及少许香料的芳香。入口柔和，单宁强劲，回味持久。

食物搭配

侍酒温度16-17度，可搭配橄榄烤鸭。

评论与奖项

14.75

"vintage 2015: The nose reveals notes of cassis, plum and slight notes of dried flowers associated with a discreet hint of olive tree and white pepper. The palate is fruity, fine, sleek, relatively elegant, juicy and offers fat, a slight freshness as well as a slight tension. In the mouth this wine expresses notes of juicy red cherry, small red berries and slight notes of blueberry associated with a hint of blackberry, caramelized oak as well as a very discreet hint of vanilla, sweet spices and an imperceptible hint of zan. Tannins are well-built and slightly firm. Good length."

Vert de Vin, 16/01/2017

Vinum

15/20

"millesime 2009

commentaires de degustation

"mineral, floral, epice. Des tannins serres. Finale franche et torrefiee.""

Vinum, 09/11/2011

