

Punaviini Gigondas l'Hallali 2004 (AOC)



Gigondas l'Hallali –punaviiniä kasvatetaan ja valmistetaan Provençen maakunnassa Rhône-joen vasemmalla rannalla, Alppi-vuoriston ensimmäisillä ulokkeilla. Viiniä valmistaa La Cave Gigondas –tila. Itse viinin nimi *l'Hallali* tarkoittaa metsästyksessä käytettävän torven kutsua ilmoittamaan, että saalis on kierroksessa.

Hallalin valmistukseen käytetään 80 % grenache- ja 20 % sirah/mourvedre-rypälelajikkeita.

Näkymä Gigondas La Cave -
tilalta

Rypäleet kasvatetaan savikalkkisessa maaperässä. Ne poimitaan käsin, rikotaan osittain, mutta ei murskata. Viini kehittyi 12 kk:tta sammioissa ja muutamia kk:ia pullossa ennen myyntiä.

Hallalin äärellä olette puhtaan ja erinomaisen punaviinin seurassa. Sen värissä on granaatinpunainen häivähdys. Tuoksultaan se on mausteinen ja punamarjainen. Tuulettamisen jälkeen siinä voi huomata mansikkahillon ja kypsien kirsikoiden tuoksun. Maultaan se on suora, tanniinin voi huomata. Loppumaku kestää pitkään ja jälkimakuna kirsikan tuoksu on läsnä. Viini on houkuttelevaa ja sitä tekee mieli maistaa. Sitä voi nauttia joko heti tai antaa sen vanheta kellarissa pari vuotta. Tarjoilulämpötila on 15-16° C. Parhaita ruokia sen kanssa ovat lammas paistettujen herkkutattien kanssa, villisikaterrini tai grillattu härän kylki viherpippurikastikkeella ja vihanneksilla.

Gigondas l'Hallali –punaviinin tuotetiedot:

Pullokokko	0,75 l
Alkoholipitoisuus	14 %
ALKO:n tuotenumero	438737
Valmistusmaa	Ranska
Vuosikerta	2004
Myyntihinta	11,55 €

Viini tulee myyntiin 15.1.2007 alkaen.

Edustaja Suomessa:

Oy Parisiana Ab
Tel. 02 – 233 0266
0400 – 533 799
info@parisiana.fi



Viinin etiketti, vuosikerta 2004

Valmistaja:

GIGONDAS La Cave
Les Blâches
84190 GIGONDAS
France

www.cave-gigondas.fr

