

20 giugno 2019

Appena uscito sul mercato, il "GIBRALTAR" 2017 poteva sembrare un po' scorbutico ad alcuni palati. Era una valutazione un po' affrettata, ma non priva di fondamento. Spesso infatti i rossi di Jean-Philippe Padié hanno bisogno di diversi mesi di bottiglia per riassetarsi e dispiegare tutto il loro talento.

È esattamente quanto accaduto a questo Vin de France rouge prodotto con sole uve GRENACHE da terroir marnoso-scistoso, vinificate in cemento. Il vino è poi affinato 8 mesi in barrique da 300 litri.

Assaggiato a un anno esatto di distanza da quei primi approcci il Gibraltar si è trasformato, mettendo ali... colorate. Oggi è entrato nella sua fase più seducente.

Note di degustazione:

Bel colore rubino-granato di media intensità.

Naso su squillanti toni chinati e fruttati. Intensità, note sotto spirito, in un bouquet di autentica classe.

Bocca delicata ma di carattere, con un tannino soffuso, unito a una sapidità che conferisce spessore e vitalità alla beva.

Esprime maturità ed energia.



VdF "Gibraltar" 2017 (grenache)

Maison Padié

Calce

Linguadoca-Rossiglione

Francia



Gibraltar²⁰¹⁷

JEAN-PHILIPPE PADIE

750ml

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PADIE
CALICE 66 600 - FRANCE
www.domainepadie.com
Produce of France
contains sulphites

