


גיגל הוא אחד היקבים המהוללים והנחשבים ביותר בצפון עמק הרון ובצרפת בכלל. אטיין גיגל ייסד את היקב בשנת 1946 בכפר העתיק Ampuis, מקום בו ניתן למצוא עדויות לכרמים עוד מהתקופה הרומאית. היקב ממוקם בשאטו ד'אמפואי, מבצר עתיק ששופץ והפך ליקב מתקדם בעל סטנדרטים גבוהים ביותר. היינות של משפחת גיגל ידועים כמשובחים ביותר. החל ביינות הקוט דו רון שנחשבים מהמובילים בקטגוריה ועד ליינות הקוט-רוטי האדירים, פאר היצירה של משפחת גיגל. חלקות כרם מצטיינות באזורים הטובים ביותר והקפדה בלתי מתפשרת על איכות היינות הפכו את היקב למותג יין נחשק ואת היינות של גיגל למבוקשים בעולם כולו.

תהליך ייצור


תסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה והתיישנות בת 18 חודשים בחביות אלון צרפתיות.

אזור גידול: קרוז ארמיטאז', עמק הרון, צרפת 


זן ענבים: סירה 

התיישנות בחביות: 18 חודשים 

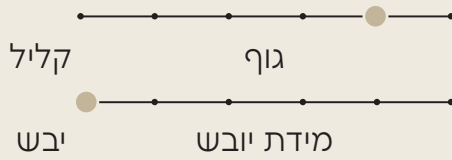
בעל צבע אדום סגול עמוק וניחוחות נהדרים של פירות אדומים, דובדבן ותות עם עץ אלון עדין ברקע. פרי נהדר וארוך. סירה במיטבו, דוגמא מצוינת לאיכויות ולסגנון של יינות גיגל.

ציונים: Wine Spectator 90 (בציר 2019), Wine 91 (בציר Spectator 90 (בציר 2018), Wine Advocate 90 (בציר 2017), Wine Spectator 90 (בציר 2017), 91 רוברט פרקר (בציר 2015) 

כשרות: לא כשר 

סוג יין: יין אדום כבד 

נפח: 750 מ"ל מתוק 



E. GUIGAL

גיגל

גיגל קרוז ארמיטאז'
Guigal Crozes Hermitage Rouge

