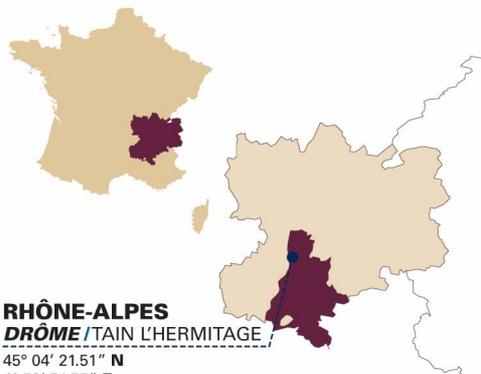


# GIGONDAS «LES JOCASSES»

TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



La famiglia Chapoutier è situata nella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per M. Chapoutier, appassionato nell'esprimere le caratteristiche proprie del terroir, sono gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. Il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni singolo terroir. La Maison è anche radicata nel Roussillon con il suo progetto di Bila-haut dal 1996 dove fa un lavoro di precisione d'assemblaggio con patwork di terreni diversi.



ANNO DI FONDAZIONE  
1808



ESTENSIONE TERRITORIO  
350 Ha



ENOLOGO  
MICHEL  
CHAPOUTIER



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
10,000,000



VITIGNI  
SYRAH – MARSANNE – GRENACHE  
VIOGNER



VITICOLTURA  
BIODINAMICA



## TIPOLOGIA

Vino rosso – Gigondas AOP



## ZONA DI PRODUZIONE

Côtes-du-Rhône.



## VITIGNO

Grenache, Syrah, Mourvèdre.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-sabbioso.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono diraspate e vinificate in vasche di cemento. Il pompaggio giornaliero viene effettuato durante la fermentazione alcolica.



## POTENZIALE

5-7 anni.



## COLORE

Rosso rubino molto intenso.



## PROFUMO

Il naso è potente e di grande finezza. L'alternanza di aromi di confettura di fragole e note speziate, pepate crea un bouquet molto gradevole.



## SAPORE

A primo impatto note floreali e poi speziate (pepe). Il vino mostra una superba struttura tannica e deliziosi sapori lunghi e persistenti.



## ABBINAMENTI

Stinco di agnello con spezie. Temperatura di servizio: 18-19 °C

