

# GIGONDAS "LES JOCASSES"



El pueblo de Gigondas era una zona en crecimiento hasta que la epidemia de la filoxera (siglo XIX). A causa de este desastre, Gigondas escogió el cultivo del olivo.

Tras las "heladas negras" de 1956 que destruyeron la mayor parte de los olivos de Gigondas, se retomó la plantación de viñedo de calidad, que tuvo que esperar hasta 1971 para ser reconocido oficialmente como A.O.C.

El viñedo está situado entre Orange y "Mont Ventoux", en la orilla izquierda del Ródano.

<b>Productor:</b>	M. Chapoutier
<b>Denominación:</b>	Appellation Gigondas Controlée
<b>Origen:</b>	Francia / Vallé du Rhône / Gigondas
<b>Graduación:</b>	14 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Garnacha Negra 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%
<b>Suelo:</b>	Típico de la denominación, arenisca calcárea con antiguos cantos rodados provenientes de aluvión.
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	Tradicional con remontado diario.
<b>Crianza:</b>	Una parte en barricas de roble y otra en tanques, de 12 a 16 meses.
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## PUNTUACIONES

Robert Parker: 88 puntos (añada 2010)

## MARIDAJE

Platos contundentes, ternera stroganoff, estofados, carnes rojas, quesos curados.

## NOTAS DE CATA

Color: De un hermoso color rojo rubí.

Nariz: Potente y refinado, aromas de mermelada de fresa y pimienta

Boca: Floral, picante y tánico.