



Gigondas “Les Jocasses”

Les cépages

Grenache majoritaire, syrah et mourvèdre.

Le Terroir

Le sol de l'appellation contrôlée couvre des mollasses sableuses, du calcaire ou des alluvions anciennes à cailloux roulés.

La vinification

Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve béton. Des remontages quotidiens sont effectués pendant la fermentation alcoolique.

L'élevage

L'élevage se fait en cuve béton pendant 8 mois.

La dégustation

Robe : belle robe d'une grande intensité couleur rubis.

Nez : le nez est à la fois puissant et d'une très belle finesse. Des arômes de confiture de fraises et des notes épicées poivrées s'alternent pour un bouquet très plaisant.

Bouche : la bouche présente une attaque sur des notes florales puis épicées (poivre). Très belle structure tannique du vin. Belle persistance du vin.

Avec ce vin nous avons aimé :

Souris d'agneau aux épices douces.
Température de service : 18-19°C.

Conseil du sommelier :

Carafe le vin 15 à 30 min avant dégustation afin de libérer la trame aromatique.

La garde : 5 à 7 ans.

Grape varieties

Mainly Grenache, then Syrah and Mourvèdre.

Terroir

The soil of this A.O.C. covers sandy molasses, clay or old alluvial deposits with shingles.

Vinification

The grapes are destemmed and vinified in concrete tanks. Daily pumping over is carried out during the alcoholic fermentation.

Maturing

Maturing takes place in concrete tank over 8 months.

Tasting

Colour : very intense, beautiful ruby red hue.

Nose : the nose is powerful and shows great finesse. The alternation of strawberry jam aromas and spicy/peppery notes creates a very pleasant bouquet.

Palate : floral then spicy (pepper) notes on entry. The wine displays a superb tannic structure and lovely long-lingering flavours.

Recommended food pairing :

Lamb shank in soft spices.
Serving temperature: 18-19°C.

Sommelier's recommendation :

Decant 15 to 30 mins before drinking in order to release the aromas.

Mature from : 5-7 years.

