

M.Chapoutier Gigondas 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0300020

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Grenache doplněné o Syrah, Cinsault vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhony - Vallée du Rhone - Gigondas - suché

Rubínová barva. Elegantní a výrazné aroma, ve kterém převažuje hlavně ostružinový džem a paprikovo-kouřový tón, doplněné fíky a tóny čaje Earl Grey. V ústech je kořenité a květinové, s příjemnou tříslovinou a krásnou délkou. Tento soused legendárního Chateauneuf du Pape je podobně tělnatý a hřejivý a bude tudíž skvělým společníkem vašich pečení, steaků, zvěřiny, jehněčího a jiných výraznějších pokrmů z červeného masa či středomořské kuchyně.

Půdní podloží pískovcové a naplavené horniny.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

M.Chapoutier Gigondas 0.75l

» Vína

Popis

Přestože vinařství v Gigondas má dlouhou tradici, jeho vína poprvé dosáhla oficiálního uznání v roce 1971, kdy získala vlastní apelaci Gigondas, Cru des Côtes du Rhône. Přesto je vinařství hlavní činností této vesnice zasazené do drsných hor Dentelles de Montmirail již asi 2 000 let. Dnes v této tradici pokračuje asi 200 vinařů. Gigondas, nacházející se v trojúhelníku tvořeném Carpentras, Orange a Vaison-la-Romaine, byla v římských dobách známá jako Jucunditas (latinsky „oddát se radosti“) – příhodné jméno pro místo zasvěcené vínu, kde se vinařská tradice rozvíjí již více než dvě tisíciletí. Předpokládá se, že první vinice zde vysadili veteráni Druhé římské legie, kteří v 1. století př. n. l. založili juliánskou kolonii Arausio (město Orange). Zbytky galsko-římských kádí v Saint-Cosme jistě dokládají, že vinařství sahá až do tohoto období. Na konci 19. století, po révokazu, který zpusťošil vinice po celé Francii, byly v Gigondas založeny olivové háje. O několik desetiletí později olivovníky zpusťošily silné mrazy v zimách 1929 a 1956. Vinná réva se vrátila v plné síle a od začátku 60. let 20. století pokryla svahy v celé oblasti. Pod vedením vědce, badatele a místního vinaře Eugèna Raspaila se pěstování vína v Gigondas stále více zakládalo na agronomických principech. Již od roku 1808 pečuje vinařství M. Chapoutier své vinice s respektem přírodní rovnováhy a přirozeného charakteru jednotlivých terroirs . Dnes jsou spravovány Michelelem Chapoutierem - charismatickou osobností plnou vizi. Michel je také velkým obdivovatelem burgundského vinařského stylu a milovníkem tamních vín, což se projevilo v nejprestižnější řadě vín Chapoutier - Fac et Spera (v překladu Dělej a doufej, motto vinařství). V duchu burgundské parcelace a výroby delikátních vín jen z těch nejlepších, nejpůvodnějších vinic a nejstarších rostlin tak vznikly skutečné perly rhonského vinařství - exkluzivní řada biodynamických vín z emblematických pozemků, „rhonská Grand Cru" Fanatická touha po absolutní čistotě výrazu přivedly vinařství jako jedno z prvních k biodynamickému zemědělství, extrémním nárokům na ekologii a zachování přirozeného půdního života - protože jen žijící země poskytne rostlinám to nejlepší a dovolí vínu plně odhalit osobnost terroiru a charakter jednotlivých ročníků. Jinakost chuti : Výrobní filosofie se dodržuje tak pečlivě, že Mason Chapoutier dokonce odmítá pěstovat snadno rozpoznatelný „typický styl" svých vín, ale naopak podporuje odlišnosti a nechává jednotlivá vína beze zbytku vyjádřit specifika půdy, odrůdy i ročníku. Braille : Na všech lahvích tohoto vinařství je etiketa v Braillově písmu. Kromě vyjádření solidarity se slabozrakými, jejichž organizace vinařství dlouhodobě podporuje, se jedná i o součást historie rhonských vinic - Maurice Monnier de la Sizeranne, majitel pozemku Hermitage la Sizeranne, je také vynálezcem první verze zkráceného Braillova písma. Austrálie stejně jako jiní velcí vinaři i M. Chapoutier uplatňuje své zkušenosti a know-how i v zahraničí - patří mu 50 ha pozemek Domaine Tournon v jižní Austrálii. Ekologické pěstování, spousta slunce a teplý a mírný podzim přinášejí hroznům vysokou zralost a výsledkem jsou tak vína s výborným potenciálem pro uchovávání.

Hlavní parametry

Značka	Michel Chapoutier
Druh	Gigondas
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepe & Archivní
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Barva	červená
Ročník	2015
Odrůda	Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	1 rok, v dubových sudech
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	M.Chapoutier, 18 avenue du Docteur Paul Durand 26600 Tain l'Hermitage, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen y. Přesné složení a alergen y jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.