



CHÂTEAU GIGOGNAN

Côtes du Rhône – Château Gigognan Rouge 2019

Cépages et Terroir

55 % Grenache Noir, 20 % Mourvèdre, 15% Syrah, 5% Cinsault, 5% Carignan.

Sol argilo-calcaire ou sablonneux.

Exposition plein sud, sur coteau en pente légère autour du château.

Vinification

Éraflage des baies avant une extraction modérée par remontages et pigeages légers.

Fermentation et élevage en cuves inox.

Notes de Dégustation

Cuvée d'assemblage, notre Côtes-du-Rhône Château Gigognan présente une jolie robe d'un rouge éclatant, associée à un nez gourmand aux arômes de fruits rouges finalement relevé par de légères notes d'épices. En bouche, il se distingue par son fruité, et ses tanins souples. Son coté rond est reflété par des notes de cerises et de mûres, soutenues par une belle fraîcheur en finale et une structure qui s'assouplit avec le temps.

Degrés alcooliques : 14,5 % vol.

Potentiel de garde : A consommer dans les 5 ans.

Température de service : 18°C.

Accords mets et vins

Ce vin d'instant saura accompagner aussi bien vos plats méridionaux que vos grillades estivales. Il peut également se déguster en apéritif.

Notations

1 étoile - Guide Hachette 2021 (2020).

Médaille d'Argent - Concours des Féminales - 2021.

Médaille d'Or – Concours Bio des Vins d'Avignon 2021

Médaille de Bronze – Concours des Grands Vins de France 2021

Médaille de Bronze- IWCS – International Wine Challenge and Spirits 2021.

