



CHÂTEAU GIGOGNAN

Côtes-du-Rhône Rouge *Vieilles vignes* – « Bois des Moines » 2018

Cépages et Terroir

65% Syrah, 26% Mourvèdre, 9% Grenache noir.

Terrasses anciennes sur sables et calcaires marneux.

Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère.

Vinification

Assemblage après fermentation puis élevage de 12 mois en cuves et barriques (pour 20% de la production).

Notes de Dégustation

Notre Côtes-du-Rhône « Vieilles vignes » est élaboré sur un superbe terroir à galets roulés situé dans un écrin de pins au-dessus de la cave et exposé plein sud. Issu de rendements limités, sur une sélection parcellaire, ce vin d'un rouge intense dévoile un nez subtil et gourmand de fruits noirs (myrtilles cassis) et de réglisse, associé à des notes épicées. En bouche les tanins sont souples et soyeux.

Degré : 14°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

Température de service : 18°C.

Conseil de service : Un carafage l'aidera à s'ouvrir et à dévoiler toute sa puissance aromatique.

Accords mets et vins

Ce vin puissant accompagnera élégamment des plats méridionaux comme un caviar d'aubergine ou encore des fromages racés (Camembert, Brie aux noix).

Médailles

Médaille de Bronze -88 pts- IWSC 2020

Médaille d'Argent - Vignerons indépendants (Mars 2020).

88-90/100 – Jeb Dunnuck (Août 2019).

