



CHÂTEAU GIGOGNAN

Côtes du Rhône Rouge– Cuvée Sans Soufre Ajouté 2020

Cépages et Terroir

60% Grenache noir, 40% Syrah.

Sol argilo-calcaire ou sablonneux.

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

Vinification

Vendangés de nuit, les raisins à l'origine de cette cuvée ont été rigoureusement sélectionnés pour leur parfait état sanitaire. Pour préserver le fruit, les raisins sont vinifiés en cuves inox sans aucun ajout de sulfites et fermentés à basse température avec macération courte. Le vin est assemblé après fermentation malolactique et élevé en cuves inox pour une mise en bouteille en février 2021.

Déjà utilisé dans l'antiquité pour ses propriétés de conservateur, le soufre est un élément important dans le vin, limitant les risques sur les élevages aussi bien en cuves qu'en bouteilles. Cette cuvée confidentielle sans soufre ajouté a été réalisée comme un véritable challenge oenologique, en veillant à chaque instant au respect sanitaire du produit, surveillant minutieusement étape par étape le bon déroulement de la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

Notes de Dégustation

Robe au grenat éclatant, nez aux arômes éclatant de petits fruits rouges, de framboises et cassis, bouche droite et dense, ainsi se définit ce vin gourmand et appétant. L'absence de soufre et l'élevage court exhausseront ses saveurs fruitées.

Ses tanins croquants en font une véritable cuvée de plaisir et d'instant.

Nous conseillons de le boire dans sa jeunesse (1 à 2 ans), avec une planche de charcuterie ou tapas.

Degré : 14,5 °C.

Température de service : 18°C.

Médailles

Médaille d'or – Concours Mondial des Vins Feminalise 2021

