



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Sans Soufre Ajouté Rouge 2022



CÉPAGES

70% Grenache Noir, 30% Syrah

TERROIR

Sol argilo-calcaire ou sablonneux. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère autour du château.

VINIFICATION

Vinification en cuves inox, à basse température, sans aucun ajout de sulfites pour la préservation du fruit. Fermentation et élevage dans le même contenant.

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 a été réalisée comme un challenge œnologique, en veillant à chaque instant au respect sanitaire du produit, pour proposer aux amateurs de pureté, un vin sur le fruit, à la fois précis et appétant.

DÉGUSTATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin sera le parfait compagnon de planche de charcuterie ou encore de tapas

MÉDAILLES ET NOTES

