



CHÂTEAU GIGOGNAN

Côtes-du-Rhône-Villages Blanc- Bois des Moines 2019

Cépages et Terroir

50 % Roussanne, 33% Grenache Blanc, 9 % Clairette, 8% Bourboulenc.
Sol argilo calcaire à sables marneux et galets roulés.

Vinification

Vendanges manuelles puis fermentation en cuves inox et barriques (35 % de la production). Elevage pendant 8 mois sur lies totales.

Notes de Dégustation

Issu d'une sélection parcellaire et intra parcellaire stricte, notre "Bois des Moines " Blanc se distingue par son nez délicat aux notes grillées et florales d'aubépine et de réglisse.

La bouche puissante allie rondeur, structure et mordant pour faire de ce Côtes-du-Rhône-Villages un vin blanc racé, exprimant son terroir.

S'apprécie dès maintenant mais peut attendre jusqu'à 5 ans.

Degré : 13,5 °C

Température de service : autour de 12°C.

Accords mets et vins

A servir frais sur des viandes blanches, noix de Saint Jacques ou un plateau de fromages.

