



## CHÂTEAU GIGOGNAN

### Côtes-du-Rhône Villages Signargues Rouge - 2019

#### Cépages et Terroir

40 % Grenache - 33% Carignan - 20 % Syrah - 7 % Mourvèdre

Argilo calcaire, sables marneux & Galets roulés - Sol du Villafranchien - Sur le plateau de Domazan à 150 m d'altitude.

#### Vinification

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai. Fermentation à température maîtrisée, extraction légère par pigeage sur une cuvaison de 4 semaines. Fermentation malolactique, élevage de 18 mois en barrique (40%) et cuve béton (60%). Filtration légère et mise en bouteille à la propriété en Mars 2021.

Degré alcoolique : 14,5°C.

#### Notes de Dégustation

Vin de terroir, notre cuvée Signargues est un vin d'une grande profondeur. Le nez de ce vin exhale des arômes d'épices, poivre vert, de bergamote et de mûres sauvages soutenu par son côté floral ainsi qu'une touche de boisé. Cette cuvée se caractérise par son énergie et sa droiture, il n'en reste pas moins très appétant grâce à sa dimension minérale associée à un grain de tanin fin et ciselé.

#### Accords mets/vin

Une viande blanche légèrement rôtie, des aubergines braisées, un couscous, de beaux cèpes revenus dans de l'huile d'olive, un tian ensoleillé.

#### Médailles :

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

