

19€



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
**Bois des Moines Blanc**  
**2022**



**CÉPAGES**

50% Clairette, 30% Grenache blanc,  
20% Marsanne

**TERROIR**

Terrasses anciennes sur sables, calcaires marneux et galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère au-dessus du Château.

**VINIFICATION**

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai avant pressurage. Débourage statique à froid puis fermentation et élevage : 30% en demi-muids, 10% en amphore et 60% en cuve inox.

**DÉGUSTATION**

Ce vin expressive et complexe au nez est fruité et floral. En bouche, son attaque ronde est relevée par la suite par sa fraîcheur qui permet d'amener le vin sur un final tout en longueur et en tension. Son aromatique nous rappelle sa complexité et sa finesse.

**ACCORDS METS ET VINS**

À servir frais sur des viandes blanches, noix de St Jacques ou un plateau de fromages. Il accompagnera des desserts tels qu'une amandine ou une île flottante.

**MÉDAILLES ET NOTES**

