



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Échappée Rosé 2023



CÉPAGES

50% Grenache noir, 50% Cinsault

TERROIR

Terrasse ancienne de cailloutis.

Exposition plein sud, sur plateau à 200 m d'altitude.

Parcelles situées au dessus du chai, pour presser les raisins directement après leur coupe, au petit matin & frais.

VINIFICATION

Vendanges matinales afin de préserver fraîcheur et arômes. Pressurage direct et stabulation à froid (48h). Fermentation à basse température en cuve inox. Mise en bouteilles après filtration en février 2024.

DÉGUSTATION

Jolie couleur rose saumonée aux reflets argentés. Un nez de framboise, fraises des bois, mimosa, sève de pin et écorces de mandarine. La bouche est belle, acidulée, vive, persistante et enveloppante. Des notes d'agrumes, de myrtille, de pêche.

ACCORDS METS ET VINS

Savourez le avec des gambas grillées ou d'autres crustacés. Des salades : pamplemousse/avocat/huile de sésame ou melon, pesto/mozzarella ou encore concombres/féta/pastèque. Et en dessert, une tarte tatin d'abricots glace pistache par exemple !

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation...

