



## CHÂTEAU GIGOGNAN

### **Côtes-du-Rhône-Villages – L'Echappée Rosé 2020**

#### Cépages et Terroir

90 % Grenache, 10% Cinsault.

Terrasse ancienne de cailloutis.

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

Degré : 13,5 °C

#### Vinification

Vendanges matinales afin de préserver la fraîcheur et les arômes. Pressurage direct et stabulation à froid durant 48h. Fermentation à basse température. Mise en bouteille en février 2021.

#### Notes de Dégustation

Avec sa jolie couleur rose pâle, cet « Echappée Rosé » vous propose un voyage gustatif complexe, gourmand et sensoriel, entre fraîcheur et terre de soleil.

À boire dans sa jeunesse à 10°C afin de conserver le bouquet.

#### Accords mets et vins

Il sublimerait vos apéritifs, vos plats d'été, sushis ou poissons ainsi que vos tables grâce à son élégante bouteille sérigraphiée.

#### Concours et médailles

Médaille d'Or- Concours Mondial de Bruxelles spécial Rosé 2021.

Médailles d'Or- Concours du magazine VINUM 2021.

Médaille d'Or- Concours Mondial du Rosé- Concours des œnologues de France

