



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Signargues Rouge 2020



CÉPAGES

45% Grenache Noir, 20% Syrah,
20% Mourvèdre, 15% Carignan

TERROIR

Sol argilo calcaire à sables marneux et galets roulés.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai. Fermentation en cuves tulipes béton avec extraction légère par pigeage, puis élevage de 18 mois en barrique (35%) et en cuves béton (65%).

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 soutenus par son côté floral ainsi qu'une touche de boisé. Cette cuvée se caractérise par son croquant et sa finesse, il n'en reste pas moins rectiligne grâce à sa dimension minérale associée à un grain de tanin fin et ciselé.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin puissant accompagnera élégamment des plats méridionaux comme un caviar d'aubergine ou encore des fromages racés.

MÉDAILLES ET NOTES

92/100

James
Suckling

