



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cardinalice Rouge 2020



CÉPAGES

100% Grenache Noir

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux.
Fermentation maîtrisée avec l'emploi de rafles (10 à 15% de grappes entières) en cuves béton tulipes avec une douce extraction par remontages et pigeages.
Macération post fermentaire de deux semaines.
Elevage en Foudres (100%) pendant 12 mois suivi de 6 en cuves bétons.

DÉGUSTATION

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de vieilles vignes de Grenache. L'emploi de rafle et l'extraction en douceur reflète la noblesse de notre travail pour présenter un nez explosif d'arômes doux et féminins envoutants par leurs caractères floraux (la rose sans équivoque), une bouche suave et caressante. La Cardinalice est étonnante par sa finesse et son élégance.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin de garde accompagnera vos viandes braisées ou gibiers en sauce. N'hésitez pas à le marier également avec un dessert chocolaté.

MÉDAILLES ET NOTES

94/100

Falstaff
Magazine

93/100

James
Suckling

92/100

Jeb
Dunnuck

