



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Collection Stéphane Hénin
2020



CÉPAGES

100% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges en caisses avec tri rigoureux à la vigne et au chai. Raisins égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée.

Maîtrise de l'extraction par remontages et pigeages légers, lors d'une cuvaison longue.

Entonnage avant fermentation malolactique et élevage sous bois pendant 16 mois en foudre.

DÉGUSTATION

D'abord attiré par son profond rouge carmin puis ses arômes de myrtilles, de groseilles, de zan, de cèdre et de cannelle, on le découvre enfin par sa bouche riche, structurée et harmonieuse.

Ses tanins enrobés sont équilibrés par une tension suave qui traduisent la propension de ce vin au long vieillissement et incitent les plus patients à l'attente.

ACCORDS METS ET VINS

Structurée, puissante, épicée, cette cuvée fera un beau mariage avec des plats généreux méridionaux tels qu'une daube, une côte de boeuf braisée ou des aubergines grillées.

MÉDAILLES ET NOTES

95/100

Jeb
Dunnuck

93/100

James
Suckling

