



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
Bois des Moines Blanc
2022



CÉPAGES

50% Clairette, 30% Grenache blanc,
20% Marsanne

TERROIR

Terrasses anciennes sur sables, calcaires marneux et galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère au-dessus du Château.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai avant pressurage. Débourageage statique à froid puis fermentation et élevage : 30% en demi-muids, 10% en amphore et 60% en cuve inox.

DÉGUSTATION

Ce vin expressive et complexe au nez est fruité et floral. En bouche, son attaque ronde est relevée par la suite par sa fraîcheur qui permet d'amener le vin sur un final tout en longueur et en tension. Son aromatique nous rappelle sa complexité et sa finesse.

ACCORDS METS ET VINS

À servir frais sur des viandes blanches, noix de St Jacques ou un plateau de fromages. Il accompagnera des desserts tels qu'une amandine ou une île flottante.

MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Bois des Moines Blanc

2022



GRAPES VARIETIES

50% Clairettes, 30% grenache blanc,
20% Marsanne

SOILS

Old terraces of sand, clay-limestone and pebbles.
South exposure, on slight sloping hill above the
Château.

WINEMAKING

Manual harvest, carefully sorted in the vineyard and
then in the cellar. Cold settling, fermentation and
then ageing : in stainless steel tanks (60%), oak
barrels (30%) and in amphoras (10%).

TASTING NOTES

This wine is complex with depth, with a fruity and
floral nose. In mouth, it is rounded at first then lifted
by a freshness that brings the wine towards a long
and tense finale.

FOOD PAIRING

Serve on white meat, scallops or assortment of
cheeses. It will pair perfectly with desserts like
almonds cakes or floating island.

AWARDS

