



CHÂTEAU GIGOGNAN

Côtes-du-Rhône Rouge *Vieilles vignes*– « Bois des Moines » 2019

Cépages et Terroir

45 % Grenache noir, 40 % Mourvèdre, 15% Syrah.
Terrasses anciennes sur sables et calcaires marneux.
Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère.

Vinification

Fermentation à température maîtrisée avec pilotage rigoureux des extractions, réalisées par légers remontages et pigeages. La cuvaison dure entre 4 et 5 semaines. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, l'élevage se déroule durant 18 mois en cuves bétons ovoïdales et barriques (25%). Une filtration légère est effectuée avant la mise en bouteilles qui eut lieu au printemps 2021.

Notes de Dégustation

Notre "Côtes-du-Rhône" Vieilles vignes est élaboré sur un superbe terroir à galets roulés situé dans un écrin de pins au-dessus de la cave et exposé plein sud. Issu de rendements limités, sur une sélection parcellaire, ce vin d'un rouge intense dévoile un nez gourmand et expressif dominé par des fruits noirs (myrtilles cassis), de réglisse associés à des notes épicées. En bouche les tanins sont souples et soyeux. La bouche centrée du Bois des Moines lui confère une grande profondeur, et en fait un vin racé et complexe.

Degré : 15°C

Potentiel de garde : 5 ans.

Température de service : 18°C.

Conseil de service : Un carafage l'aidera à s'ouvrir et à vous dévoiler toute sa puissance aromatique.

Accords mets et vins

Ce vin puissant accompagnera élégamment un magret de canard, des plats méridionaux ou encore des ragoûts.

