



CHÂTEAU GIGOGNAN

Côtes-du-Rhône – Viognier 2020

Cépage et Terroir

100 % Viognier

Sol argilo calcaire et sables marneux

Degré : 13.5°C

Vinifications

Vendangés à l'aube pour le respect du fruit, nos viogniers sont soigneusement triés dans la vigne, puis au chai, avant d'être pressés.

Le pressurage doux garantit la qualité de l'écoulage des jus. Fermentation à basse température en cuves inox et en barriques en Acacia (15%) afin de marier expression aromatique et complexité lors de l'assemblage. Le vin est élevé sur lies fines pendant 5 mois puis légèrement filtré avant la mise en bouteille en Février 2021.

Notes de Dégustation

Le Viognier, cépage anticonformiste méritait une cuvée spéciale en monocépage. Ce vin gourmand, gorgé de soleil, aux arômes exotiques expressifs de poires, de jasmin, de fruits à chair blanche, de pêche et de coriandre... se distingue par son équilibre en bouche alliant onctuosité, finesse et tension. Sa jolie fraîcheur vous enchantera dans des moments de convivialité, à l'apéritif, mais aussi grâce à son élégance, en accompagnement de sushis ou poissons.

Nous conseillons de le consommer frais autour de 12°C. Il pourra s'apprécier dès maintenant ou le laisser tranquillement vieillir 3 à 5 ans, afin de lui conférer plus d'onctuosité.

Accords mets et vins

A l'apéritif mais aussi pour accompagner sushis ou poissons.

Médailles et Citations :

Médaille d'Or- Concours des vins à Orange - 2021.

Médaille d'Or- Concours Agricole de Paris 2021.

Médaille de Bronze – Concours des Grands Vins de France 2021.

