



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

# Viognier 2023



## CÉPAGES

100% Viognier

## TERROIR

Terroir argilo-calcaire et sables

## VINIFICATION

Vendanges manuelles, soigneusement triées dans la vigne puis au chai. Fermentation à basse température en cuve inox (75%) et en fûts (25%), et un élevage sur lies fines pendant 4 mois.

## DÉGUSTATION

Robe brillante et argentée aux reflets verts/dorés. Des notes de pêches, d'abricots, citronnées et de rose blanche au nez. Puis une bouche élancée, saline dans sa longueur puis étoffée en largeur par des arômes estivaux de pêche, de brugnons et de poire. Service : autour de 10°C. A boire dès sa plus grande jeunesse jusqu'à 5-6 ans si on souhaite connaître sa tension.

## ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif pour émoustiller vos sens avec ce vin racé. Il peut aussi accompagner par la suite des entrées iodées. Il s'accommode parfaitement d'un accord sucré salé : tarte au saumon coco curry et coriandre, des tagliatelles de melon, chiffonnade de jambon, figues et pesto. En dessert : de la glace verveine, une poire pochée, une salade de fruits au basilic.

## MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation...

