



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
**Bois des Moines Rouge**  
**2019**



**CÉPAGES**

45% Grenache Noir, 40% Mourvèdre,  
15% Syrah

**TERROIR**

Terrasses sur sables et calcaires marneux, en galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère.

**VINIFICATION**

Fermentation à température maîtrisée avec pilotage rigoureux des extractions, réalisées par légers remontages et pigeages. Après la fermentation malolactique, l'élevage se déroule durant 18 mois en cuves en bétons ovoïdales et barriques (25%).

**DÉGUSTATION**

Notre Côtes-du-Rhône Villages "Vieilles Vignes" est 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 (myrtille, cassis) associés à des notes de réglisse et d'épices. En bouche, les tanins sont souples et soyeux, lui conférant une grande profondeur.

**ACCORDS METS ET VINS**

Le Bois des Moines s'alliera avec un magret de canard, des plats méridionaux ou des ragoûts.

**MÉDAILLES ET NOTES**

91/100

James  
Suckling

