



## CHÂTEAU GIGOGNAN

### Châteauneuf du Pape Rouge- Clos du Roi 2014

#### Cépages et Terroir

Grenache : 60%, Syrah : 30%, Mourvèdre 10%

Argilo calcaire recouvert de galets roulés.

#### Vinification

Assemblage après fermentations, élevage en barrique (30%) et en cuve béton (70%) permettant une micro-oxygénation du vin favorable à son évolution avant sa mise en bouteille en Juin 2016.

#### Notes de Dégustation

Notre Châteauneuf du Pape Clos du Roi Rouge issu de vignes à faible rendement, de couleur rouge pourpre, gourmand, aux tanins fins, exhale des arômes de fruits rouges (fraise et cerise) sur des notes épicées en finale.

A apprécier sous 10 ans.

Degré : 15°C

Température de service : 18°C.

#### Accords mets et vins

Il sera un bel allié de viandes mûries ou braisées. Un tartare de bœuf sera également flatté... Mais vous pouvez également le servir sur des plats méridionaux que ses tanins soyeux sublimeront sûrement.

#### Médailles et Citations

Médaille d'Argent Vignerons indépendants (2017)

Médaille d'Argent – Decanter (2017)

