



CHÂTEAU GIGOGNAN

Châteauneuf du Pape Rouge- Clos du Roi 2015

Cépages et Terroir

Grenache : 60%, Syrah : 35%, Mourvèdre 5%
Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

Vinifications

Assemblage puis élevage en barrique (35%) et en cuve béton (65%) permettant une micro-oxygénation du vin favorable à son évolution avant mise en bouteille en Juin 2017.

Notes de Dégustation

Ce vin présente une belle couleur rouge rubis. Puissant et généreux comme le millésime qui l'a fait naître, ses tanins sont fins et fondus. Percevrez-vous ses arômes de fruits rouges concentrés, confiturés persistants en finale ?

A consommer dès la 3ème ou 4ème année, il pourra se conserver 8 à 10 ans.

Degrés alcooliques : 15 % vol.

Température de service : 18°C.

Accords mets et vins

Sa rondeur, son velours et sa puissance seront les soutiens et les partenaires idéaux d'une pièce de bœuf ou de gibier. Vous pourrez tout aussi bien l'accorder avec brio à une omelette aux truffes, aux champignons, des gougères ou même sur un dessert subtilement chocolaté.

Médailles et Citations

88/91 points- Jeb Dunnuck (Octobre 2016).

Médaille d'argent - Concours International des Féminales 2018.

91/100- Wine Spectator (Juin 2018).

Médaille de bronze- Decanter (Mai 2017).

90/100 - Jeff Leve, The Wine Cellar Insider (Juin 2017).

