



CHÂTEAU GIGOGNAN

Châteauneuf-du-Pape – Clos du Roi 2016

Cépages et Terroir

70 % Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Sol argilo-calcaire recouvert de galets roulés.

Vinification

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée. Longue cuvaison avec des remontages et délestages réguliers et suivis pour une extraction optimale de la couleur et des tanins (4 à 6 semaines). Assemblage après fermentations et avant un élevage en barriques (30%) et en cuve inox (70%). Filtration légère et mise en bouteilles en Juin 2018.

Notes de Dégustation

Ce vin présente une couleur rouge grenat. Il est puissant, généreux comme son millésime le fut et révèle des arômes de mûres, de fleur de sureau et d'épices que ses tanins charpentent avec souplesse. A consommer dès sa 3^{ème} année et jusqu'à 8 à 10 ans.

Degré : 15.6 °C.

Température de service : 18°C

Accords mets et vins

Choisissez ce vin sur une entrecôte, un couscous royal, une moussaka ou steak poivré et vous parviendrez sans doute sur un bel accord. Avez-vous déjà dégusté un dessert chocolat/piment d'Espelette, leur mariage pourrait vous surprendre !

Médailles et Citations

Wine enthusiast (Novembre 2019) – Editor's choice - 95 pts.

Wine advocate (Août 2018) – 91/94 pts.

Josh Reynolds - Vinous (Juillet 2018) – 91/93 pts.

Jeff Leve - The Wine Cellar Insider (Juin 2018) 92 pts.

Decanter (Mai 2018) – Médaille d'Argent.

Jeb Dunnuck (Octobre 2017) – 91-93 pts.

Concours des vins à Avignon (2019) – Médaille d'Or.

Concours international des vins biologiques (2019) – Médaille d'Argent.

Vignerons indépendants – Médaille de Bronze.

