



CHÂTEAU GIGOGNAN

Châteauneuf-du-Pape – Clos du Roi 2017

Cépages et Terroir

70 % Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
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 nombreux remontages et délestages pour une meilleure extraction de la couleur et des tanins (4 semaines). Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques et demi-muids (50%) et en cuve inox (50%). Filtration légère et mise en bouteilles en Juin 2019.

Notes de Dégustation

Ce vin présente une belle couleur rouge cerise, il est puissant et généreux aux tanins fins et exhale des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de sous-bois. Il sera le compagnon idéal des viandes rouges, gibiers et fromages de caractère. A consommer dès la 3ème ou 4ème année, il pourra se conserver 8 à 10 ans.

Degré alcoolique : 15.3 % vol.
Température de service : entre 18°C et 20°C

Accords mets et vins

Ce vin sera le compagnon idéal des viandes rouges, gibiers et fromages de caractère.

Médailles et Citations

Médaille d'Argent - Decanter (Aout 2020)
94 pts- Andreas Larsson- Meilleur sommelier du monde n 2007- Dégustation
« Tasted »(Avril 2021)
92 pts- Jeb Dunnuck (Aout 2019)
Médaille d'Or -Mundus Vini 2020
2**Guide Hachette 2021 (Sept 2020)
Médaille d'Argent - IWSC (Aout 2020)
Médaille d'Argent -Concours des Grands Vins de France.

