



CHÂTEAU GIGOGNAN

Châteauneuf du Pape Rouge- Terre Ferme 2019

Cépages et Terroir

60 % Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault, 5% Clairette rose.
Assise calcaire du miocène constituée d'argile et limons fins.

Vinification

Sélection parcellaire. Erafage partiel (10 à 15% de grappes entières). Remontage et pigeages légers. Elevage en foudre pendant 12 mois puis 6 mois en cuves bétons. Mise en bouteille au printemps 2021.

Notes de Dégustation

Cuvée de terroir, ce vin provient de vieilles vignes implantées au confin d'un lieu-dit du même nom. Sa minéralité calcaire apporte au vin une profondeur aromatique et une tension saline en bouche ainsi qu'un tanin poudreux, l'argile génère puissance et préserve des réserves en eau utile durant la longue période sèche. On obtient un vin d'une grande noblesse, plus sombre, racinaire, réglissé, doté en bouche d'une trame droite et de grande longueur.

Degrés alcooliques : 15% vol.

Température de service : 18°C.

A consommer dès sa 3^{ième} ou 4^{ième} année, il se conservera 8 à 10 ans.

Accords mets et vins

Vin à grand potentiel de garde, à déguster sur de la grande gastronomie. Débouchez-le sur un Navarin en avignonnaise, un pigeon à la truffe du ventoux, un saint Marcelin ou encore un tian de légumes.

Médailles et Citations

15.5/20- Terre de vin.

