



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES **Bois des Moines Rouge** **2019**



CÉPAGES

45% Grenache Noir, 40% Mourvèdre,
15% Syrah

TERROIR

Terrasses sur sables et calcaires marneux, en galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère.

VINIFICATION

Fermentation à température maîtrisée avec pilotage rigoureux des extractions, réalisées par légers remontages et pigeages. Après la fermentation malolactique, l'élevage se déroule durant 18 mois en cuves en bétons ovoïdales (75%) et barriques (25%).

DÉGUSTATION

Notre Côtes-du-Rhône Villages "Vieilles Vignes" est issu de rendements limités, sur une sélection parcellaire. Ce vin d'un rouge intense dévoile un nez gourmand et expressif dominé par des fruits noirs (myrtille, cassis) associés à des notes de réglisse et d'épices. En bouche, les tanins sont souples et soyeux, lui conférant une grande profondeur.

ACCORDS METS ET VINS

Le Bois des Moines s'alliera avec un magret de canard, des plats méridionaux ou des ragoûts.

MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Bois des Moines Rouge

2019



GRAPES VARIETIES

45% Grenache Noir, 40% Mourvèdre,
15% Syrah

SOILS

Ancient marly sand and limestone terraces, south exposed on slight slope. Plots surrounded by pine trees and garigue with thyme and rosemary.

WINEMAKING

Temperature controlled fermentation with cautious grape-treading with light pump over and stirrings. 4 to 5 weeks fermentation, then malolactic fermentation, blending and ageing of 18 months in tulip shaped tanks (75%) and barrels (25%).

TASTING NOTES

Our Côtes du Rhône Vieilles Vignes stems from south exposed vines on this typical land of rolled pebbles located in a green setting above the Chateau. Limited yield and plot selection for this wine. Intense deep garnet red robe revealing a subtle nose of blueberry, black currant with spicy notes and licorice. The mouth is sleek and elegant, with fine tanins and a long aromatic finish.

FOOD PAIRING

This wine of moment will know how to accompany your summer grills as well as all types of southern dishes.

AWARDS



91/100

James
Suckling

