



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE
Viognier 2023



CÉPAGES

100% Viognier

TERROIR

Terroir argilo-calcaire et sables

VINIFICATION

Vendanges manuelles, soigneusement triées dans la vigne puis au chai. Fermentation à basse température en cuve inox (75%) et en fûts d'acacia (25%), et un élevage sur lies fines pendant 4 mois.

DÉGUSTATION

Robe brillante et argentée aux reflets verts/dorés et des notes de pêches, d'abricots, citronnées et de rose blanche au nez. La bouche est élancée, saline dans sa longueur puis étoffée en largeur par des arômes estivaux de pêche, de brugnons et de poire. Service : autour de 10°C.

A boire dès sa plus grande jeunesse jusqu'à 5-6 ans si on souhaite connaître sa tension.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal dès l'apéritif pour émoustiller vos sens avec ce vin racé. Il peut aussi accompagner par la suite des entrées iodées. Il s'accommode parfaitement d'un accord sucré salé : tarte au saumon coco curry et coriandre, des tagliatelles de melon, chiffonnade de jambon, figues et pesto. En dessert : de la glace verveine, une poire pochée, une salade de fruits au basilic.

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation....





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Viognier 2023



GRAPE VARIETY

100% Viognier

SOILS

Clay-limestone and sands.

WINEMAKING

Manual harvest, carefully sorted in the vineyard and then in the cellar. Fermentation at low temperature in stainless steel tanks (75%) and acacia barrels (25%), and maturation on fine lees for 4 months

TASTING NOTES

Our Viognier is characterized by its brilliant color, with golden-green reflections and by peach, apricot, lemon and white rose notes in the nose. The mouth is salty in its length and then deepen by aromas of peach, nectarine or pear.

Serve at 10°C.

Drink it young or up to 5-6 years old to discover its tension.

FOOD PAIRING

This wine can be drunk on its own as an aperitif or can be accompanied by iodine starters. It will pair perfectly with some sweet and savoury dishes : salmon, coco, curry and coriander pie; melon tagliatelles, sliced ham, figs and pesto. For dessert, serve it with verbena ice cream, pear poached, fruit salad with basil.

AWARDS

In the process of presentation...

