



Sommaire

L'histoire de Château Gigognan	02
Un château, une équipe	04
Vignes & savoir-faire	06
Hébergement & Oenotourisme	08
Nos vins	
 Châteauneuf-du-Pape - Collection Stéphane Hénin	10
 Châteauneuf-du-Pape - Cardinalice	11
 Châteauneuf-du-Pape - Lieu-dit Terre ferme	12
 Châteauneuf-du-Pape - Clos du Roi	14
 Côtes-du-Rhône-Villages - Bois des Moines	16
 Côtes-du-Rhône-Villages - Signargues	18
 Côtes-du-Rhône - Viognier	19
 Côtes-du-Rhône - Sans soufre ajouté	20
 Côtes-du-Rhône-Villages - L'échappée Rosé	21
 Côtes-du-Rhône - Château Gigognan	22

L'HISTOIRE

Château Gigognan

Dès 2017, l'homme d'affaires Jean-Francois Hénin acquiert le château Gigognan afin de produire de grands vins certifiés biologiques sur des terroirs d'exception.

Ce projet mené sur plusieurs années s'est articulé autour d'acquisitions de nouvelles parcelles, d'un vaste programme de restructuration du vignoble assorti de la construction d'un nouveau chai high-tech respectant les normes environnementales.

La préservation de la biodiversité étant l'une des préoccupations majeures de Monsieur Hénin, le soin de la nature s'est inscrit dans la philosophie de la maison.

L'ensemble de la nouvelle équipe technique est impliqué dans une démarche biologique qui allie désormais deux qualités : l'ambition de permettre au terroir d'exprimer toutes ses subtilités et l'humilité de l'accompagner le plus naturellement possible. Un défi réussi quand on déguste les différentes cuvées du Château Gigognan.

Cette restructuration de l'outil de production s'est poursuivie par une rénovation du Château permettant ainsi au plus grand nombre de profiter de ce lieu chargé d'histoire.

Parallèlement, le service œnotourisme ne cesse de se développer et de diversifier ses activités. De l'évènement destiné au grand public aux réunions privées personnalisées, le Château Gigognan aime à partager son héritage culturel et viticole.



CHÂTEAU GIGOGNAN

Un château, une équipe



Jean-François Henin

Originaire de Saint-Aubin-sur-Loire en Bourgogne, c'est de son père Stéphane Hénin, ingénieur agronome mondialement connu pour ses travaux sur l'argile, que Jean-François Hénin a hérité de sa passion pour la terre en général et du vin en particulier.

C'est en 2017 que cet entrepreneur audacieux, à la carrière internationale, devient l'heureux propriétaire du château Gigognan. Rigoureux et ayant à cœur de faire les choses dans les règles de l'art, l'homme d'affaires s'est donné pour ambition de faire de cette propriété un des fleurons des appellations du Rhône méridional.

Investissant dans un outil technique performant au vu des préoccupations environnementales, ce père de quatre enfants a également su s'entourer d'une équipe talentueuse et dynamique avec l'œnologue bourguignon Emmanuel Laurent à la direction générale et Christophe Censier à la direction commerciale.



Emmanuel Laurent & Christophe Censier



L'équipe

Vignes & savoir-faire



Produisant des vins sur des terroirs méridionaux, le domaine du Château Gigognan s'étend sur 110 hectares : 40 hectares sur l'appellation iconique Châteauneuf du Pape, 35 hectares en Côtes-du-Rhône Villages et Côtes-du-Rhône, et dernièrement 35 hectares en Côtes-du-Rhône Villages Signargues sur la commune de Domazan.

Le domaine exprime tout son art et sa singularité en privilégiant les cépages suivants :

- Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Cinsault en rouge ;
- Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Marsanne, Viognier et Bourboulenc en blanc.

Cette palette de cépages associée à la diversité de nos terroirs offre une signature unique à nos Vins.



Résultat d'une réflexion technique, environnementale et esthétique notre nouveau chai s'est doté des meilleurs équipements. Le bâtiment d'une superficie de 2200 m² est ainsi équipé d'un cuvier de vinification et d'un chai dédié à l'élevage. Ce bâtiment est en fonction depuis les vendanges 2019.



ACTIVITÉS

Hébergement & Oenotourisme

Nous vous proposons une véritable immersion dans notre domaine viticole, au cœur de la Provence afin de savourer le temps, la beauté et les bienfaits de la nature.



HÉBERGEMENT

Vous séjournerez dans un décor historique et préservé entre vignes, pins parasols, oliviers, lavandes et ruches et y vivrez un moment d'harmonie et de sérénité.

Plusieurs hébergements sont proposés :

- Chambres au Château en formule nuit et petit-déjeuner ;
- Location de gîtes confortables et entièrement équipés ;
- Privatisation du Château dans son intégralité.

Vous pourrez profiter dès le mois d'avril de notre piscine chauffée.



SÉMINAIRES-PRIVATISATION D'ESPACE

Spacieuse et lumineuse, notre salle de 100 m² est équipée d'un vidéoprojecteur et d'un écran interactif tactile pour animer vos réunions d'entreprise. Vous souhaitez organiser un cocktail, un déjeuner, un anniversaire ? Cette salle avec vue panoramique sur le chai et la cuverie est tout à fait adaptée. Nos extérieurs (terrasses, jardins, champ de lavandes...) se privatisent également pour vos mariages, salons, shooting photos...



VISITE DE CAVE - ATELIERS OENOLOGIQUES

Des visites de cave et dégustations commentées sont organisées toute l'année afin de partager notre savoir-faire et de vous faire découvrir nos vins. Pour les plus curieux et passionnés, nous vous emmenons dans l'univers du vin au travers d'ateliers œnologiques à thèmes tels que l'initiation à la dégustation, accords mets et vins, dégustation à l'aveugle...

EVENEMENTIEL

Du marché gastronomique aux afterworks en passant par les soirées apéro-concerts, cassez la routine et donnez rendez-vous à vos proches dans un lieu magique. Sur la terrasse, dans les jardins du Château ou encore au cœur de nos vignes, vous bénéficierez d'un cadre idyllique pour régaler vos papilles et vous délecter de beaux produits locaux dans une ambiance conviviale.



BALADES A VELO ELECTRIQUE

Enjambez votre vélo électrique, et suivez nos parcours interactifs à la découverte de cette magnifique région viticole. Nos parcours alliant histoire et terroir vous conduiront jusqu'au cœur de nos parcelles... Immersion totale assurée par des contenus textes, audios ou vidéos créés sur mesure pour vous ! Balade en autonomie via une application ou possibilité d'encadrement sur demande.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Collection Stéphane Hénin

Cette cuvée de vieilles vignes est un hommage au père du propriétaire Jean-François Hénin. Cette cuvée à la fois confidentielle et élitiste n'est produite que sur les millésimes d'exception en mourvèdre.

 COULEUR
I Rouge

CÉPAGES
Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

VINIFICATION

Raisins égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée. La bonne maturité de nos meilleures parcelles permet une maîtrise de l'extraction par remontages et pigeages légers, lors d'une cuvaison longue. Entonnage avant fermentation malolactique et élevage sous bois pendant 16 mois en foudre.

DÉGUSTATION

Un rouge cardinal intense, ce vin d'une grande finesse travaillé dans le plus profond respect de la matière exhale des arômes de fruits rouges compotés et d'épices. Sa bouche aux tanins soyeux allie puissance et élégance. L'équilibre complété par la longue finale est soutenu par des notes boisées et chocolatées.

MÉDAILLES ET NOTES

95 pts Jeb Dunnuck (ed 2022)
93 pts James Suckling (ed 2023)
91 pts Vinous (ed 2023)



CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Cardinalice

Ce 100% Grenache, mis en bouteille uniquement sur les plus grands millésimes, est le fruit de nos plus vieilles vignes, souvent centenaires. Cette cuvée bénéficie d'élevages longs en foudres afin de révéler toute la quintessence du grenache.

 COULEUR
I Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne et au chai. Raisins partiellement égrappés avec incorporation de grappes entières, fermentation en cuve béton thermostatée, extraction maîtrisée par la succession de remontage et de pigeage. Macération finale à chaud pendant 2 à 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve puis élevage sous bois 12 à 18 mois en foudre.

DÉGUSTATION

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de vieilles vignes de Grenache. La vinification, par l'emploi de rafle et l'extraction en douceur, reflète la noblesse de notre travail : nez préservé, explosif d'arômes doux et féminins (notes florales de rose, petit fruit à grain), pour finir sur une bouche suave et caressante. La Cardinalice est un vin aérien de composition, vin de nez, étonnant par sa finesse et son élégance.

MÉDAILLES ET NOTES

95 pts + Wine Advocate (ed.2023)
Médaille d'Or Grenaches du monde (ed 2023)
93 pts James Suckling (ed 2022)
94 pts Falstaff Magazine (ed. 2023)
93 pts/Argent Decanter WWA (ed. 2023)
93 pts James Suckling (ed.2022)
92 pts Jeb Dunnuck (ed. 2022)
92 pts Vinous (ed. 2023)



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Lieu-dit Terre Ferme

Ces vignes du lieu-dit « Terre Ferme » se situent sur un coteau de galets roulés sur la commune de Bédarrides. Cette parcelle au terroir exceptionnel offre aux amateurs un vin subtil, complexe et élégant. Production limitée.

 COULEUR
Blanc

CÉPAGES
Grenache Blanc - Roussanne
Clairette Blanche - Clairette rose

TERROIR

Assise calcaire du miocène constituée d'argile et limons fins. Complantation de cépages sur une parcelle de vieilles vignes plantées sur des terrasses à galets roulés.

VINIFICATION

Vendangées manuellement, les grappes sont ensuite triées à leur arrivée au chai. Le pressurage (de tous les cépages réunis), en grappe entière, long et délicat, favorise un écoulage des meilleurs jus. Après un débouillage statique à froid, les moûts sont envoyés directement en fûts de chêne (30% fûts neufs) et une partie en Amphore (15%) pour y entamer leur fermentation. L'élevage se prolonge dans les contenants sur lies totales pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Cuvée confidentielle d'une grande complexité, ce Châteauneuf-du-Pape profond, minéral et puissant, incarne la richesse de son terroir. Ce vin blanc racé, aux notes florales, se caractérise par son équilibre entre tension et volume en bouche. Son côté boisé quant à lui vient soutenir la structure du vin pour l'accompagner dans une finale élégante d'une grande longueur.

MÉDAILLES ET NOTES

97 pts / Platinum	Decanter (ed.2021)
93 pts/Argent	Decanter (ed.2022)
91 pts	Jeb Dunnuck (ed.2021)
90 pts	Vinous (ed. 2023)



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Lieu-dit Terre Ferme

Ces vignes du lieu-dit « Terre Ferme » se situent sur un coteau de galets roulés sur la commune de Bédarrides. Cette parcelle au terroir exceptionnel offre aux amateurs un vin subtil, complexe et élégant. Production limitée.

 COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache - Mourvèdre
Cinsault - Counoise

VINIFICATION

L'ensemble des différents cépages sont ramassés en même temps, pour cette cuvée où l'assemblage se fait directement à la vigne. Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne ainsi que dans nos chais. Cuvaison parcellaire, raisins vinifiés principalement en grappes entières, fermentation à température maîtrisée en cuves tulipes béton. Extraction douce par pigeages exclusivement. Macération à chaud post-fermentaire de deux semaines. Élevage après fermentation malolactique, en foudre (100%) pendant 12 mois et 6 mois en cuves bétons.

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.

MÉDAILLES ET NOTES

95 pts	James Suckling (ed.2022)
94 pts	Wine Enthusiast (ed.2023)
91 pts	Vinous (ed.2023)



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Clos du Roi

Grenache, Syrah et Mourvèdre plongent leurs racines au plus profond de la roche mère, ce qui contribue à donner des qualités exceptionnelles à ce vin. Des vendanges manuelles, de très faibles rendements et un élevage de 18 mois en foudres et en fûts pour un résultat exceptionnel !

 **COULEUR**
I Rouge

CÉPAGES
Grenache - Syrah
Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne ainsi que dans nos chais. Cuvaion parcellaire des raisins partiellement égrappés (10 à 15% de grappes entières sur certaines cuves), fermentation à température maîtrisée en cuves tulipes béton. Extraction douce par de légers remontages et pigeages. Macération post-fermentaire à chaud pouvant aller jusqu'à deux semaines. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barrique (20%) et foudre (30%) pendant 12 mois puis 6 mois en cuves bétons.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe couleur rouge cerise. Son nez expressif et flatteur de fruits rouges et sa bouche ample et progressive, sans lourdeur en fait un vin gourmand, subtil et sensuel. Les notes d'élevage viennent parfaire l'équilibre pour proposer un ensemble aérien et lumineux.

MÉDAILLES ET NOTES

95 pts	Wine Enthusiast Editors'choice (ed. 2022)
Or	Challenge Millésime Bio (ed.2022)
2**	Guide Hachette 2021 (ed.2020)
94 pts	Andreas Larsson (ed. 2021)
93 pts	Wine Spectator (ed. 2022)
92 pts	James Suckling (ed 2022)
92 pts	Jeb Dunnuck (ed 2022)



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Clos du Roi

Elaborée à base de Grenache blanc, Clairette et Roussanne, cette cuvée rare profite d'un élevage long de 18 mois en foudres et en fûts. Un résultat exceptionnel et un potentiel de garde hors norme !

 **COULEUR**
I Blanc

CÉPAGES
Grenache blanc - Clairette
Roussanne

TERROIR

Terrasses à galets roulés.

VINIFICATION

Récolte manuelle avec un tri rigoureux des raisins à la vigne pour s'assurer de la qualité optimale de la vendange. Le pressurage long et à basse pression, permet une sélection des meilleurs jus. Après un débourage statique à froid, les moûts sont envoyés en fûts de chêne (55% du volume, dont 15% en fûts neufs) et en cuves pour y entamer leur fermentation. L'élevage se prolonge dans les contenants sur lies fines pendant 9 mois, avec bâtonnage régulier permettant d'obtenir volume en bouche et complexité aromatique pour ce vin blanc de garde.

DÉGUSTATION

Ce Châteauneuf du Pape s'ouvre sur de jolies notes de fruits blancs et des touches de miel d'acacia. Son nez expressif invite à découvrir une bouche riche et ample, dont le boisé subtil apporte structure, finesse et élégance. La finale portée par la tension naturelle du vin traduit la grande profondeur de ce Clos du Roi.

MÉDAILLES ET NOTES

94 pts	Matt Walls - Decanter WWA (ed.2022)
Or	Concours Mondial des Vins FEMINALISE (ed. 2022)
93 pts	Andreas Larsson (ed.2022)
93 pts	James Suckling (ed. 2022)
Argent	Concours des Grands Vins de France à Mâcon
91 pts	Falstaff magazine (ed. 2023)



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES



Bois des Moines

Les pieds de grenache, syrah et mourvèdre s'épanouissent sur des terroirs exposés plein-sud entre le château et la pinède, sur des sols de galets roulés historiquement réputés et similaires à ceux de Châteauneuf-du-Pape. Grâce à un élevage en partie sous bois, cette cuvée de prestige surprend par son élégance et sa capacité de garde. Une excellente alternative aux cuvées traditionnelles de Châteauneuf-du-Pape.

 **COULEUR**
Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir - Syrah
Mourvèdre

TERROIR

Terrasses anciennes sur sables, calcaires marneux et galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère au-dessus du Château.

VINIFICATION

Fermentation à température maîtrisée avec pilotage rigoureux des extractions, réalisées par légers remontages et pigeages pour cuvaison totale entre 4 et 5 semaines permettant une pleine diffusion des éléments nobles de cette matière riche et puissante. Fermentation malolactique, assemblage et élevage 18 mois en cuves béton tulipes et barriques (25%).

DÉGUSTATION

Notre Côte-du-Rhône « Vieilles vignes » est élaboré sur un superbe terroir à galets roulés situé dans un écrin de pins au-dessus de la cave et exposé plein sud. Issu de rendements limités, sur une sélection parcellaire, ce vin d'un rouge intense dévoile un nez subtil et gourmand de fruits noirs (myrtilles cassis) et de réglisse, associé à des notes épicées. La bouche enveloppée du Bois lui confère une grande profondeur, et en fait un vin racé, complexe et harmonieux.

MÉDAILLES ET NOTES

95 pts / Platinum	Decanter (ed.2017)
Coup de coeur 3 ***	Guide Hachette (ed.2019)
Or	Vigneron indépendants (ed.2018)
90 pts	Jeb Dunnuck (ed.2019)
Or	Concours des Grands Vins de France Mâcon (ed. 2023)



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES



Bois des Moines

Cette cuvée est issue de parcelles exposées plein-sud et protégées du vent par une forêt de pins en amont du château. Les pieds de Roussanne, Marsanne, Grenache blanc et Clairette produisent des raisins de très grande qualité. Grâce à un élevage sur lies, cette cuvée de prestige est exceptionnelle.

 **COULEUR**
Blanc

CÉPAGES
Roussanne - Marsanne
Grenache Blanc - Clairette

TERROIR

Terrasses anciennes sur sables, calcaires marneux et galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère au-dessus du Château.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai avant pressurage. Débourage statique à froid avant d'envoyer les mouts en fermentation en cuves et en barriques (35%), l'élevage se prolonge ensuite 8 mois sur lies totales avant assemblage. Filtration avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Issu d'une sélection parcellaire et intra parcellaire stricte, notre « Bois des Moines » Blanc se distingue par son nez délicat aux notes grillées et florales d'aubépine et de réglisse. La bouche puissante allie rondeur, structure et mordant pour faire de ce Côte-du-Rhône-Villages un vin blanc racé, exprimant son terroir.

MÉDAILLES ET NOTES

Argent	Concours Bio des Vins d'Avignon (ed. 2022)
Argent	Concours des Grands Vins de France à Mâcon (ed. 2022)
90 pts	James Suckling (ed. 2023)



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES



Signargues

Reflète d'un terroir exigeant et aride sur un plateau légèrement en altitude et balayé par le mistral, cette cuvée est majoritairement le fruit de vieilles vignes de carignan. De faibles rendements et un élevage en partie sous-bois produisent un vin racé et concentré au potentiel de garde extrêmement prometteur.



COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Grenache - Carignan
Syrah - Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire à sables marneux et galets roulés.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai. Fermentation à température maîtrisée en cuve tulipe béton, extraction légère par pigeage sur une cuvaison de 4 semaines pour une diffusion progressive des composés du raisin. Fermentation malolactique, élevage de 18 mois en barrique (40%) et cuve béton (60%).

DÉGUSTATION

Vin de terroir, notre cuvée Signargues est un vin d'une grande profondeur. Le nez de ce vin exhale des arômes d'épices, poivre vert, de bergamote et de mûres sauvages soutenu par son côté floral ainsi qu'une touche de boisé. Cette cuvée se caractérise par son énergie et sa droiture, il n'en reste pas moins très appétant grâce à sa dimension minérale associée à un grain de tanin fin et ciselé.

MÉDAILLES ET NOTES

Argent Challenge Millésime Bio (ed.2022)
Argent Concours Bio des vins d'Avignon (ed.2021)
Or Concours Bio des vins d'Avignon (ed. 2022)
92 pts James Suckling (ed 2022)



CÔTES-DU-RHÔNE



Viognier

Notre 100% Viognier provient de vignes cultivées sur des terres parfaitement adaptées à ce cépage. En partie élevé sous bois, cette petite touche de bois d'acacia apporte au vin une belle tension et contribue à faire de ce monocépage une des cuvées signatures de la maison.



COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Viognier

TERROIR

Un terroir argilo calcaire et sables.

VINIFICATION

Vendangés à la main pour un respect du fruit, nos viogniers sont soigneusement triés dans la vigne puis au chai, avant d'être pressés en grappes entières pour favoriser l'écoulement et la sélection des meilleurs jus. Fermentation à basse température en cuve inox, et pour une partie (25%) en fûts, afin de marier expression aromatique et complexité lors de l'assemblage après un élevage sur lies fines de 4 mois. Vin légèrement filtré avant la mise en bouteille en février.

DÉGUSTATION

Ce vin élégant aux arômes exotiques expressifs : ananas, fruits à chair blanche, pêche mais aussi mêlant à ce bouquet des notes florales de jasmin, cette cuvée se distingue par son équilibre en bouche alliant onctuosité, finesse et tension. Sa jolie fraîcheur vous enchantera dans des moments de convivialité, à l'apéritif, mais aussi grâce à son élégance. Vin gourmand, gorgé de soleil, à effet immédiat garanti.

MÉDAILLES ET NOTES

Or Concours des vins d'Orange (ed.2021)
Argent Vignerons Indépendants (ed.2018)
90 pts James Suckling (ed.2023)



CÔTES-DU-RHÔNE



Sans soufre ajouté

Déjà utilisé dans l'antiquité pour ses propriétés de conservateur, le soufre est un élément important dans le vin, limitant les risques sur les élevages aussi bien en cuves qu'en bouteilles. Cette cuvée confidentielle sans soufre ajouté a été réalisée comme un véritable challenge œnologique, en veillant à chaque instant au respect sanitaire du produit, surveillant minutieusement étape par étape le bon déroulement de la vinification jusqu'à la mise en bouteille, pour proposer aux amateurs de pureté, un vin sur le fruit, à la fois précis et appétant.

 **COULEUR**
Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir - Syrah

TERROIR

Sol argilo-calcaire ou sablonneux. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère autour du château.

VINIFICATION

Vendangés de nuit, les raisins à l'origine de cette cuvée ont été rigoureusement sélectionnés pour leur parfait état sanitaire. Pour préserver le fruit, les raisins sont vinifiés en cuves inox sans aucun ajout de sulfites et fermentés à basse température avec macération courte. Le vin est assemblé après fermentation malolactique et élevé en cuves inox pour une mise en bouteille en février.

DÉGUSTATION

Robe au grenat éclatant, nez aux arômes éclatants de petits fruits rouges, de framboises et cassis, bouche droite et dense, ainsi se définit ce vin gourmand. L'absence de soufre et l'élevage court exhaussent ses saveurs fruitées. Ses tanins croquants en font une véritable cuvée de plaisir et d'instant.

MÉDAILLES ET NOTES

Or Concours bio des vins d'Avignon (ed.2023)
Argent Concours des Vins Orange (ed.2020)
91 pts James Suckling (ed.2023)



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES



L'échappée Rosé

Avec l'Echappée Rosé, nous avons à cœur d'offrir aux amateurs de rosé un vin fruité, gourmand, à la couleur subtile et scintillante dans un flacon très qualitatif. Afin de préserver la pureté et le bon goût du fruit, nous pratiquons les vendanges aux aurores.

 **COULEUR**
Rosé

CÉPAGES
Grenache - Cinsault

TERROIR

Terrasse ancienne de cailloutis autour du Château.

VINIFICATION

Pressurage direct et stabulation à froid durant 48h.
Fermentation à basse température.

DÉGUSTATION

Finesse et élégance sont les maîtres-mots de ce superbe rosé nacré à la teinte litchi. Les arômes d'agrumes et les parfums de violette ravissent le nez. La bouche, parfaitement équilibrée, est gratifiée par les fruits rouges et la grenadine puis par une longue finale sur le zeste de citron vert. À boire dans sa jeunesse afin de conserver le bouquet.

MÉDAILLES ET NOTES

Or Vinum (ed.2021)
Or Mondial du rosé Bruxelles (ed.2021)
Or Concours des Œnologue de France (ed.2021)
Or Vinalies Mondial du rosé (ed.2021)
Or Concours des Grands Vins de France Mâcon (ed.2023)
90 pts James Suckling (ed.2023)



CÔTES-DU-RHÔNE



Château Gigognan

Profitant de la même exigence et des mêmes soins attentionnés que tous nos autres vins quant à la cueillette des raisins, la vinification, l'élevage et la mise en bouteille, notre Côtes-du-Rhône met en valeur les cépages classiques de la Vallée du Rhône Méridionale. Il est issu de vignes qui bénéficient de rendements faibles et d'un élevage maîtrisé.

 **COULEUR**
I Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir - Syrah
Mourvèdre - Cinsault

TERROIR

Sol argilo-calcaire ou sablonneux. Exposition plein sud, sur coteau en pente légère autour du château.

VINIFICATION

Raisins égrappés, vinifiés en cuves thermorégulées, extraction modérée par remontage léger et pigeage, suivi d'une macération post-fermentaire (2 semaines). Assemblage après fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.

DÉGUSTATION

Cuvée d'assemblage, notre Côtes-du-Rhône Château Gigognan présente une jolie robe d'un rouge éclatant, associée à un nez gourmand aux arômes de fruits rouges finalement relevé par de légères notes d'épices. En bouche, il se distingue par son fruité, et ses tanins souples. Son côté rond est reflété par des notes de cerises et de mûres, soutenues par une belle fraîcheur en finale et une structure qui s'assouplit avec le temps.

MÉDAILLES ET NOTES

90 pts Wine Enthusiast (ed.2021)
1* Guide Hachette (ed.2021)
Or Concours Bio des vins d'Avignon (ed.2021)
Argent Concours Mondial Féminale (ed.2021)



CÔTES-DU-RHÔNE



Château Gigognan

Gourmande, fraîche et friande, notre cuvée provient de différents terroirs dont les plus prestigieux d'entre eux ont la particularité d'être très identitaires puisqu'ils s'expriment sur des sols de galets roulés.

 **COULEUR**
I Blanc

CÉPAGES
Roussanne - Grenache Blanc
Clairette - Bourboulenc

TERROIR

Sol argilo-calcaire ou sablonneux.

VINIFICATION

Vendanges aux heures les plus fraîches. Pressurage et débouillage à froid. Fermentation à basse température en cuve inox, et élevage de 6 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION

Vin d'assemblage, notre «Château Gigognan Blanc» se caractérise par son élégance et une belle tension. Nez avec des notes subtiles de fleurs blanches, d'abricot et d'agrumes. La bouche, dense, s'équilibre par la fraîcheur naturelle du vin.

MÉDAILLES ET NOTES

Or Concours des Grands Vins de France -Mâcon (ed 2022)
Argent Concours des Féminales (ed 2022)
91 pts James Suckling (ed 2023)





CHÂTEAU GIGOGNAN

S.C.E.A. CHÂTEAU GIGOGNAN

1180 chemin du Castillon, F-84700 Sorgues

Tél. : +33 (0)4 90 39 57 46

E. mail : info@gigognan.fr

Service commercial

Christophe Censier

Directeur Commercial / Sales Manager

Tél. : +33 (0)6 95 62 21 29

E. mail : ccensier@gigognan.fr

www.gigognan.fr