



CHÂTEAU GIGOGNAN

VIN DE FRANCE

PARCELLE N°14 - 2023



CÉPAGES

100% Grenache

TERROIR

Parcelle "P14" située sur un plateau aride balayé par le mistral à Domazan.

VINIFICATION

La macération s'effectue en cuves tulipes béton et dure 8 jours. L'extraction est douce et légère pour conserver l'éclat et la volupté du fruit.

Fermentation spontanée en levures indigènes, effectuée à froid, entre 22°C et 24°C.

Date de vendanges : 16/09/2023

Date du MEB : 29/05/2024

DÉGUSTATION

Au nez ce vin présente des arômes de cassis, fenouil, groseille, framboise et cachou.

En bouche, ce 100% Grenache est velouté et acidulé, avec des notes de tarte aux fraises, aux cerises Napoléon et de canneberges/cranberries.

Température de service : 14°C/16°C

ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif associez-le avec des croquettes de jambon/piment d'espelette. Il pourra accompagner vos ribs, entrecôte/frites, tartes estivales, ratatouilles/filet mignon et bien plus encore... Côté dessert, servez-le avec une soupe de fraises, basilic & menthe, une glace verveine citronnée ou encore un cheesecake fruits rouges.

CHOIX TECHNIQUES ET ÉCOLOGIQUES :

Bouteille légère Ecova.

Bouchon Diam 3 garanti 100% sans TCA

