



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cardinalice Rouge 2019



## CÉPAGES

100% Grenache Noir

## TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux.  
Fermentation maîtrisée avec l'emploi de rafles (10 à 15% de grappes entières) en cuves béton tulipes avec une douce extraction par remontages et délestages.  
Élevage de la récolte entière pendant 12 mois en foudres, puis 6 mois supplémentaires en cuves béton.

## DÉGUSTATION

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de vieilles vignes de Grenache. L'emploi de rafle et l'extraction en douceur reflète la noblesse de notre travail pour présenter un nez explosif d'arômes doux (rose, petits fruits à grain), une bouche suave et caressante. La Cardinalice est étonnante par sa finesse et son élégance.

## ACCORDS METS ET VINS

Ce vin de garde accompagnera vos viandes braisées ou gibiers en sauce. N'hésitez pas à le marier également avec des légumes grillés ou des fromages à pâte dure.

## MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cardinalice Rouge 2019



## GRAPES VARIETIES

100% Grenache Noir

## SOILS

Pebble terraces

## WINEMAKING

Manual harvest with rigorous sorting. Controlled fermentation with the use of grape stalks (10 to 15% of whole bunches) in concrete tulip-shaped vats with a gentle extraction by pumping over and delestage. Aging of the whole harvest for 12 months in barrel, then 6 additional months in concrete vats.

## TASTING NOTES

This exceptional cuvée is made from a selection of old Grenache vines. The use of cob and the gentle extraction reflects the nobility of our work to present an explosive nose of sweet aromas (rose, small grained fruit), a suave and caressing mouth. Cardinalice is astonishing for its finesse and elegance.

## FOOD PAIRING

This wine will accompany braised meats or game in sauce. It will go well with grilled vegetables, hard cheeses or chocolate desserts.

## AWARDS



93/100

James  
Suckling

93/100

Jeb  
Dunnuck

