



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cardinalice Rouge 2020



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 pigeages.
Macération post fermentaire de deux semaines.
Elevage en foudres (100%) pendant 12 mois suivi de 6 en cuves bétons.

DÉGUSTATION

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de vieilles vignes de Grenache. L'emploi de rafles et l'extraction en douceur reflètent la noblesse de notre travail pour présenter un nez explosif d'arômes doux et féminins envoutants par leurs caractères floraux (la rose sans équivoque), 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 un dessert chocolaté.

MÉDAILLES ET NOTES

94/100
*Falstaff
Magazine*

93/100
*James
Suckling*

93/100
Decanter

92/100
*Jeb
Dunnuck*

92/100
Vinous





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cardinalice Rouge 2020



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

94/100

*Falstaff
Magazine*

93/100

*James
Suckling*

93/100

Decanter

92/100

*Jeb
Dunnuck*

92/100

Vinous

