



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Collection Stéphane Hénin
2017



GRAPES VARIETIES

75% Grenache Noir,
25% Mourvèdre

SOILS

Clay-limestone soil covered with rolled pebbles

WINEMAKING

This special cuvée is manually harvested with strict grape sorting in the vineyard and at the cellar. Grapes are crushed and destemmed, fermentation in stainless steel tanks each variety separately. The full ripeness from our best parcel allows a good management of the extraction process by pumping over and smooth punching of the cap. Racking in barrels before malolactic fermentation, and oak ageing during 16 months.

TASTING NOTES

This wine offers awesome delicacy and elegance with an intense nose of crushed red and black berries and spicy notes. The mouth is perfectly balanced between power and silkiness and moves to an intense finish completed with chocolate and woody flavors.

FOOD PAIRING

This wine will accompany a leg of lamb, a stew of wild boar or a pan-fried boletus.

AWARDS

94/100

*Jeb
Dunnuck*

91/100

*Wine
Advocate*





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Collection Stéphane Hénin 2017



CÉPAGES

75% Grenache Noir,
25% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

VINIFICATION

Cuvée d'exception vendangée avec tri rigoureux à la vigne et au chai. Fermentation en cuve inox à température maîtrisée. La bonne maturité de nos parcelles permet une maîtrise de l'extraction par remontages et pigeages légers. Élevage en fûts pendant 16 mois.

DÉGUSTATION

D'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.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin de garde accompagnera un gigot d'agneau, une daube de sanglier ou une poêlée de cèpes.

MÉDAILLES ET NOTES

94/100

Jeb
Dunnuck

91/100

Wine
Advocate

