



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Collection Stéphane Hénin 2020



CÉPAGES

100% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges en caisses avec tri rigoureux à la vigne et au chai. Raisins égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée.

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

D'abord attiré par son profond rouge carmin puis ses arômes de myrtilles, de groseilles, de zan, de cèdre et de cannelle, on le découvre ensuite par sa bouche riche, structurée et harmonieuse.

Ses tanins enrobés sont équilibrés par une tension suave qui traduisent la propension de ce vin au long vieillissement et incitent les plus patients à l'attente.

ACCORDS METS ET VINS

Structurée, puissante, épicée, cette cuvée fera un beau mariage avec des plats généreux méridionaux tels qu'une daube, une côte de boeuf braisée ou des aubergines grillées.

MÉDAILLES ET NOTES

95/100

*Jeb
Dunnock*

93/100

*James
Suckling*

91/100

Vinous





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Collection Stéphane Hénin
2020



GRAPES VARIETIES

100% 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 delicacy and elegance with an intense nose of blueberry, redcurrant, cedar and cinnamon. The mouth is perfectly balanced between power and silkiness and moves to an intense finish, promising a long ageing potential.

FOOD PAIRING

Structured, powerful and spicy, this wine will pair beautifully generous dishes from Provence like a Daube, a prime rib of beef or grilled eggplants.

AWARDS

95/100

*Jeb
Dunnuck*

93/100

*James
Suckling*

91/100

Vinous

