



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2019

## CÉPAGES



Majorité Grenache Blanc & Clairette  
Proportions variables de Roussanne,  
Bourboulenc, Picpoul & Picardan

## TERROIR

Complantation de cépages sur une parcelle de vieilles vignes plantées sur des terrasses à galets roulés

## VINIFICATION

Vendanges manuelles, triées au chai. Pressurage de tous les cépages, en grappe entière, pour un écoulage des meilleurs jus. Fermentation et élevage en fûts de chêne (dont 30% en fûts neufs), sur lies totales pendant 9 mois.

## DÉGUSTATION

Cuvée confidentielle d'une grande complexité, ce Châteauneuf-du-Pape profond, minéral et puissant, incarne la richesse de son terroir. Ce vin blanc racé, aux notes florales, se caractérise par son équilibre entre tension et volume en bouche. Son côté boisé vient soutenir la structure du vin pour l'accompagner dans une finale élégante d'une grande longueur.

## ACCORDS METS ET VINS

S'accorde avec brio avec les volailles, les fromages à pâte molle ou même les coquilles Saint-Jacques.

## MÉDAILLES ET NOTES

97/100

Decanter

93/100

James  
Suckling

92/100

Wine  
Advocate

91/100

Tasted

90/100

Jeb  
Dunnuck





CHÂTEAU GIGOGNAN

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2019



### GRAPES VARIETIES

Majority of White Grenache & Clairette  
Variable proportions of Roussanne,  
Bourboulenc, Picpoul & Picardan

### SOILS

Planting of grape varieties on a plot of old vines  
planted on terraces with rolled pebbles.

### WINEMAKING

Harvested by hand, the grapes are then meticulously  
sorted. The whole bunch pressing (- all grape  
varieties together-) is long and delicate, and favours  
the draining of the best juice. The must is then sent  
directly into oak barrels (30% new) to begin their  
fermentation. The wine is aged on the lees for 9  
months.

### TASTING NOTES

A confidential cuvée of great complexity, this deep,  
mineral and powerful Châteauneuf-du-Pape  
embodies the richness of its terroir. This racy white  
wine, with floral notes, is characterised by its balance  
between tension and volume on the palate. Its oaky  
side supports the structure of the wine and gives it an  
elegant finish with great length.

### FOOD PAIRING

Pairs well with poultry, soft cheeses or even scallops.

### AWARDS

97/100

Decanter

93/100

James  
Suckling

92/100

Wine  
Advocate

91/100

Tasted

90/100

Jeb  
Dunnuck

IWSC  
90+  
Dec. 2020

