



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Rouge 2019



## CÉPAGES

60% Grenache Noir, 25% Mourvèdre,  
10% Cinsault, 5% Clairette Rose

## TERROIR

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

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne puis au chai. Cuvaion parcellaire, raisins vinifiés principalement en grappes entières, températures maîtrisées tout au long de la fermentation en cuves tulipes béton. Extraction douce par pigeages. Macération post fermentaire de deux semaines. Elevage après fermentation malolactique en foudre (100%) pendant 12 mois et 6 mois en cuves bétons.

## DÉGUSTATION

Cuvée de terroir, ce vin provient de vieilles vignes implantées aux confins d'un lieu-dit du même nom. Sa minéralité calcaire apporte au vin une profondeur aromatique et une tension saline en bouche ainsi qu'un tanin poudreux. On obtient un vin d'une grande noblesse, plus sombre, racinaire, réglissé, doté en bouche d'une trame droite et de grande longueur.

## ACCORDS METS ET VINS

Débouchez-le sur un Navarin en avignonnaise, un pigeon à la truffe du Ventoux, un Saint-Marcelin ou encore un tian de légumes.

## MÉDAILLES ET NOTES

94/100

Wine  
Enthusiast

92/100

James  
Suckling





CHÂTEAU GIGOGNAN

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Rouge 2019



### GRAPES VARIETIES

60% Grenache Noir, 25% Mourvèdre,  
10% Cinsault, 5% Clairette Rose

### SOILS

Miocene limestone bedrock made up of clay and fine silts.

### WINEMAKING

Plot selection. Partial de-stemming (10 to 15% of whole bunches). Reassembly and light punching of the cap. Aged in tuns for 12 months, then 6 months in concrete vats.

### TASTING NOTES

A terroir wine, this wine comes from old vines planted on the edge of a locality of the same name. Its limestone minerality gives the wine aromatic depth and saline tension on the palate as well as powdery tannins. The clay generates power and preserves useful water reserves during the long dry period. The result is a wine of great nobility, darker, rooty, liquorice-like, with a straight and long finish.

### FOOD PAIRING

A wine with great ageing potential, to be enjoyed with great gastronomy.

Serve it with Navarin en avignonnaise, pigeon with Ventoux truffles, Saint Marcelin or a vegetable tian.

### AWARDS

94/100

Wine  
Enthusiast

92/100

James  
Suckling

