



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Rouge 2020



CÉPAGES

60 % Grenache, 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. Cuvaison 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, sa minéralité calcaire apporte au vin une profondeur aromatique, une tension saline en bouche ainsi qu'un grain de tanin très fin. L'argile quant à lui génère puissance et longueur. On obtient un vin racé d'une grande noblesse, plus sombre, racinaire, réglissé, doté en bouche d'une trame droite et rémanente. Ce vin à un grand potentiel de garde et sera à déguster sur de la gastronomie fine et travaillée.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera avec brio un gibier, une entrecôte ou une gardianne de taureau, de l'estouffade de bœuf ou même un papeton d'aubergine. S'il en reste pour le dessert, le chocolat sera son plus bel allié.

MÉDAILLES ET NOTES

95/100
James
Suckling

92/100
Jeb
Dunnuck

91/100
Vinous





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Rouge 2020



GRAPES VARIETIES

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

SOILS

Miocene limestone bedrock made up of clay and fine silts.

WINEMAKING

Manual harvest with a strict sorting out in the vineyard then in the cellar. Partial de-stemming, fermentation done in concrete tanks with light punching of the cap. Aged in oak tanks 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 length. The result is a wine of great nobility, darker, rooty, liquorice-like, with a straight and long finish. This wine has a great ageing potential and deserves to be served with fine and well-made gastronomy.

FOOD PAIRING

Pair it with games, a rib steak, a bull gardianne, a beef estouffade or an eggplant flan. Finally, serve it with any kind of chocolate dessert.

AWARDS

95/100

James
Suckling

92/100

Jeb
Dunnuck

91/100

Vinous

