



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge 2020



CÉPAGES

50% Grenache Noir, 30% Syrah,
10% Cinsault, 10% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire ou sablonneux. Exposition plein sud sur coteaux en pente légère autour du château.

VINIFICATION

Raisins égrappés, vinifiés en cuves thermorégulées avec macération post-fermentaire. Les macérations sont menées rigoureusement par pigeages et faibles remontages. Assemblages après fermentation malolactique puis élevage pendant 6 mois en cuves inox et bétons.

DÉGUSTATION

Cuvée issue de nos différents terroirs, notre Château Gigognan Rouge présente une jolie robe éclatante, associée à un nez gourmand et expressif aux arômes de fruits rouges croquants et de notes de réglisse. En bouche, un équilibre entre sa fraîcheur aromatique et sa gourmandise en font un vin de plaisir agréable.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin d'instant saura accompagner aussi bien des plats méridionaux que des grillades estivales. Il peut également se déguster en apéritif.

MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge 2020



GRAPES VARIETIES

50% Grenache Noir, 30% Syrah,
10% Cinsault, 10% Mourvèdre

SOILS

Clay-limestone or sandy soil. South-facing, on a gently sloping hillside around the château.

WINEMAKING

The grapes are carefully sorted out and destemmed before reaching the tanks without any pumping to preserve their integrity, their aromatic potential and their quality. The fermentation is done in stainless steel tanks with each variety and plot separated. Ageing in stainless steel tanks.

TASTING NOTES

Our Château Gigognan Rouge is a wine from our different terroirs, with a lovely bright colour, associated with a greedy and expressive nose with aromas of crunchy red fruit enhanced by notes of liquorice. On the palate, a balance between its aromatic freshness and its greediness make it a pleasant and enjoyable wine.

FOOD PAIRING

This wine of moment will know how to accompany your summer grills as well as all types of southern dishes, we recommend it as an aperitif.

AWARDS

