



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge 2021



CÉPAGES

75% Grenache noir, 10% Syrah
10% Mourvèdre, 5% Cinsault

TERROIR

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

VINIFICATION

Les raisins sont triés puis éraflés et intègrent les cuves sans pompage pour préserver leur intégrité et ainsi leur potentiel aromatique et la qualité de leur structure. Fermentation en cuve bétons et inox thermorégulées. Élevage en cuves bétons en forme de tulipe et cuves inox.

DÉGUSTATION

Le nez est légèrement graphite mais surtout fruité avec des arômes de groseilles à maquereau et floraux : des notes de pivoine et de genêts ressortent. La bouche est soyeuse, vive et enveloppante. Les tanins, polis par la vinification douce et mesurée puis par l'élevage patient, enrobent cette bouche fruitée et délicate.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera à merveille un gratin d'aubergine, des cuisses de poulets aux olives de Nyons, une bavette aux échalottes, des boulettes kefta ou encore des pâtes aux pesto rosso.

MÉDAILLES ET NOTES

88/100

Wine
Enthusiast





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge 2021



GRAPES VARIETIES

75% Grenache noir, 10% Syrah,
10% Mourvèdre, 5% Cinsault

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 floral like peony.

On the palate, a balance between its aromatic freshness and its greediness make it a delicate and pleasure 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

88/100

Wine
Enthusiast

