



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge

2022



CÉPAGES

55% Grenache noir, 30% Syrah,
15% Mourvèdre

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 intégrés dans les cuves sans pompage pour préserver leur intégrité et ainsi leur potentiel aromatique et la qualité de leur structure.

La fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées. Les différents cépages et parcelles sont élevés séparément avant leur assemblage.

DÉGUSTATION

Le nez de ce vin présente des notes de groseille, zanza, framboise, avec une dimension florale (camélia) et une profondeur légèrement chocolatée.

La bouche est tout en longueur : elle est à la fois onctueuse et pointue grâce à ses tanins souples et ciselés qui arrondissent et tendent la bouche. De la cerise, du santal, de la prune, de la figue...

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera une coppa, une parmigiana, du veau marengo, des tomates farcies gratinées. Côté fromage : mimolette, gouda. Jusqu'au dessert avec un brownie, un gâteau chocolat/crème de marron, un crumble ou un muffin fruits rouges mascarpone.

MÉDAILLES ET NOTES

91/100

Wine
Enthusiast

2024
Decanter
WORLD WINE AWARDS
BRONZE





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge 2022



GRAPES VARIETIES

55% Grenache noir, 30% Syrah,
15% 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

The nose of our Château Gigognan Rouge offers notes of redcurrant, zan, raspberry, flower (camellia) and a slightly chocolate-flavored depth.

The mouth is long and is both smooth and crisp thanks to its tannins which soften and extend the mouth at the same time. The mouth is marked by the aromas of cherry, sandalwood, plum and fig.

FOOD PAIRING

This wine will pair with coppa, parmigiana, marengo veal, stuffed tomatoes. Concerning the cheese, serve it with mimolette or gouda. And for dessert, pair it with brownie, a chestnut cream and chocolate cake, a crumble or a mascarpone and red fruits muffin.

AWARDS

91/100

Wine
Enthusiast

