



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge

2023



CÉPAGES

50% Grenache noir, 30% Syrah,
15% Mourvèdre, 5% Carignan

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.

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 de beaux arômes de myrtille, gariguettes, framboise et violette, ainsi que des notes réglissées, anisées et épicées (poivre). En bouche, les arômes passent de la fraise des bois à la groseille puis la cerise noire pour finir sur des pointes réglissées et de violette. La bouche est longue, ronde et harmonieuse. Vive mais enveloppante, l'équilibre se tient entre sa tension et sa gourmandise généreuse.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera des tapas, de la charcuterie (coppa, filet mignon séché...), une copanata, un risotto de cèpes, une parmigiana légèrement relevée ou des fromages un peu vieillis.

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation...





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Rouge 2023



GRAPES VARIETIES

50% Grenache noir, 30% Syrah,
15% Mourvèdre, 5% Carignan

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 offers beautiful notes of blueberry, gariguet, raspberry and violet, as well as liquorice, anise and spices (pepper).

In the mouth, the aromas evolve from wild strawberry and redcurrant to black cherry, liquorice and violet. The mouth is long, rounded and harmonious. Crisp but enveloping, this wine is balanced between tension and a generous gourmandise.

FOOD PAIRING

This wine will pair well with tapas, cold meat, a penny bun risotto, a slightly spicy parmigiana or a slightly aged cheese.

AWARDS

In the process of presentation...

