



CHATEAU GIGOGNAN
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Clos du Roi Blanc
2019



CÉPAGES

45% Grenache blanc, 45% Clairette
10% Roussanne

TERROIR

Terrasses à galets roulés

VINIFICATION

Récolte manuelle avec un tri rigoureux des raisins à la vigne. Le pressurage est long et à basse pression. Après un débourage statique à froid, les moûts sont envoyés en fûts de chêne (55% volume, dont 15% fûts neufs) et en cuves pour y entamer leur fermentation. L'élevage se prolonge dans les contenants sur lies fines pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Ce Châteauneuf-du-Pape s'ouvre sur de jolies notes de fruits blancs et des touches de miel d'acacia. Son nez expressif invite à découvrir une bouche riche et ample, dont le boisé subtil apporte structure, finesse et élégance. La finale portée par la tension naturelle du vin traduit la grande profondeur de ce Clos du Roi.

ACCORDS METS ET VINS

Nous vous le conseillons avec des croustillants Saint-Jacques au chèvre ou encore du fromage comme du Salers ou du Comté.

MÉDAILLES ET NOTES



Diplôme
honneur
Concours
Saint-Marc

93/100
Tasted

91/100
IWSC





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos du Roi Blanc

2019



GRAPES VARIETIES

45% Grenache blanc, 45% Clairette
10% Roussanne

SOILS

Pebble terraces.

WINEMAKING

Manual harvest with rigorous sorting of the grapes in the vineyard to ensure the optimum quality of the harvest. The long, low-pressure pressing allows for a selection of the best juices. After a static cold settling, the must is sent to oak barrels (55% volume, of which 15% are new) and 45% to vats to start their fermentation. Aging continues in the containers on fine lees for 9 months.

TASTING NOTES

This Clos du Roi White opens up on beautiful white fruits aromas with a touch of acacia honey. On the palate, it is rich and ample and the subtil woody note brings structure and delicacy. The finish, underlined by natural tension, shows the depth of this wine.

FOOD PAIRING

We recommend it to accompany your scallop crisps with goat cheese, trout fillets infused with combava oil or with cheese such as Salers or Comté.

AWARDS

