



# CHÂTEAU GIGOGNAN

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# Clos du Roi Blanc

# 2020



### CÉPAGES

40% Grenache Blanc, 40% Clairette,  
20% Roussanne

### TERROIR

Terrasses à galets roulés.

### VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri rigoureux des raisins à la vigne. Fermentation et élevage en fûts de chêne (55% du volume, dont 15% en fûts neufs) et en cuves inox, sur lies fines pendant 9 mois. Bâtonnage régulier pour obtenir volume en bouche et complexité aromatique.

### DÉGUSTATION

Notre Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi Blanc se dévoile au nez avec élégance, il s'exprime en alliant les fruits à chair blanche, le miel frais et des notes finement toastées. Ample mais équilibré, c'est un vin gourmand en bouche. Sa rondeur en attaque laisse place à une aromatique complexe et subtile, évoquant tour à tour les fragrances perçues au nez. Un final long et salin vient couronner la dégustation.

### 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

94/100  
Wine  
Enthusiast

94/100  
Decanter

93/100  
James  
Suckling



Diplôme  
honneur  
Concours  
Saint-Marc





# CHÂTEAU GIGOGNAN

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# Clos du Roi Blanc

## 2020



### GRAPES VARIETIES

40% Grenache Blanc, 40% Clairette, 20% Roussanne

### SOILS

Pebble terraces.

### WINEMAKING

Manual harvest with rigorous sorting of the grapes. Fermentation and ageing in oak barrels (55%, with 15% of new barrels) and in stainless steel tanks, on fine lees during 9 months. Regular stirring to gain volume and complexity.

### TASTING NOTES

This Clos du Roi White opens up on beautiful white fruits aromas with a touch of fresh honey and toasted notes. On the palate, it is ample but balanced. Its fullness is completed by a complex and subtle aromas, reminding of the smells of the wine. 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

