



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

94/100
Wine
Enthusiast

94/100
Decanter

93/100
James
Suckling



Diplôme
honneur
Concours
Saint-Marc

