



CHATEAU GIGOGNAN
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Clos du Roi Blanc
2021



CÉPAGES

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

TERROIR

Terrasses de 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 Clos du Roi Blanc est un Châteauneuf-du-Pape qui dévoile au nez un parfum évoquant, tour à tour, les fruits mûrs, le miel frais ou encore des notes finement boisées. Ce vin ample et harmonieux en bouche se livre tout en longueur et finesse sur des amers fins et un final salin.

ACCORDS METS ET VINS

Nous vous le conseillons avec des poissons, viandes blanches ou encore du fromage comme du Salers ou du Comté.

MÉDAILLES ET NOTES



93/100
*Wine
Advocate*

91/100
*James
Suckling*

90/100
*Jeb
Dunnuck*





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Clos du Roi Blanc
2021



GRAPES VARIETIES

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

SOILS

Pebble terraces.

WINEMAKING

Manually harvested with strict sorting out in the vineyard and on reception in our cellars. Fermentation and maturing during 9 months for 55% of the production in French oak barrels (15% new oak) with a weekly lees stirring to gain volume and complexity.

TASTING NOTES

This white Châteauneuf du Pape opens with lovely notes of ripe fruits, fresh honey and fine toasted notes. Ample and harmonious, its mouth is also complex with some fine bitterness and saline finish.

FOOD PAIRING

We recommend it with fishes, white meats or with cheeses such as Salers or Comté.

AWARDS



93/100
Wine Advocate

91/100
James Suckling

90/100
Jeb Dunnuck

