



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# Clos du Roi Blanc 2023



## CÉPAGES

45% Grenache Blanc,  
45% Clairettes, 10 % Roussanne

## TERROIR

Terrasses argilo-calcaire recouvertes de galets roulés.

## VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri rigoureux des raisins à la vigne puis au chai. Pressurage grappes entières pour profiter du maillage et de la filtration naturelle des rafles. Fermentation et élevage en fûts de chêne (50% du volume, demi-muids d'âges différents), 40% en cuve inox et 10% en amphores, sur lies durant 6 mois.

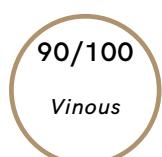
## DÉGUSTATION

Elégant, fin et légèrement citronné, il évoque la frangipane, le brugnon, le kiwi, le safran et la noisette. La bouche est vive et acidulée et se poursuit en rondeur et salinité avec une belle longueur. Cette cuvée est marquée par des arômes de freesia, d'agrumes, de pêches de vigne et de bergamote.

## ACCORDS METS ET VINS

Associez-le à un ceviche de dorade ou de la lotte aux agrumes et poivre rose.

## MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Blanc 2023



## GRAPES VARIETIES

45% White Grenache,  
45% Clairettes, 10 % Roussanne

## SOILS

Pebble terraces.

## WINEMAKING

Manually harvested with strict sorting out in the vineyard and on reception in our cellars. Pressing of the whole grappes to benefit from the natural filtration of the stems. Fermentation and ageing of 50% of the production in oak barrels, 40% in stainless steel tanks and 10% in amphoraes, during 6 months, on lees.

## TASTING NOTES

This fine and elegant white Châteauneuf du Pape is slightly lemony and reminds of frangipane, nectarine, kiwi, saffron and hazelnut. The mouth is crisp and acidulous and follows on with a great roundness and salinity, and a beautiful length. This cuvée offers complex notes of freesia, citrus fruits, wild peach and bergamot orange.

## FOOD PAIRING

We recommend it with a sea bream ceviche or a monkfish with citrus fruits and pink pepper.

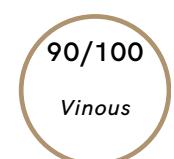
## AWARDS



91/100  
Jeb  
Dunnuck



90+/100  
Wine  
Advocate



90/100  
Vinous