



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Sans Soufre Ajouté Rouge 2022



CÉPAGES

70% Grenache Noir, 30% Syrah

TERROIR

Sol argilo-calcaire ou sablonneux. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère autour du château.

VINIFICATION

Vinification en cuves inox, à basse température, sans aucun ajout de sulfites pour la préservation du fruit. Fermentation et élevage dans le même contenant.

Déjà utilisé dans l'antiquité pour ses propriétés de conservateur, le soufre est un élément important dans le vin, limitant les risques sur les élevages aussi bien en cuves qu'en bouteilles. Cette cuvée a été réalisée comme un challenge œnologique, en veillant à chaque instant au respect sanitaire du produit, pour proposer aux amateurs de pureté, un vin sur le fruit, à la fois précis et appétant.

DÉGUSTATION

Robe grenat éclatant, nez aux arômes de petits fruits rouges, de framboises et cassis, bouche droite et dense, ainsi se définit ce vin gourmand. L'absence de soufre et l'élevage court exhaussent ses saveurs fruitées.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin sera le parfait compagnon de planche de charcuterie ou encore de tapas

MÉDAILLES ET NOTES



91/100

James Suckling





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE Sans Soufre Ajouté Rouge 2022



GRAPES VARIETIES

70% Grenache Noir, 30% Syrah

SOILS

Clay-limestone and sands, full south exposed on gentle sloping hillside.

WINEMAKING

This particular cuvee stems from grapes harvested at night and carefully selected for their irreproachable sanitary condition. To preserve the fruit, the grapes are vinified in stainless steel vats without any addition of sulphites and fermented at low temperature with short maceration in stainless steel tanks.

Already used in the ancient times for its conservation features, sulphur is a very important element in wine making, limiting risks during maturing or once bottled. This confidential cuvee with no added sulphur has been carried out as a true oenological challenge. We have had to ensure sanitary statue throughout the process, step by step from the tank to the bottle.

TASTING NOTES

Chateau Gigognan offers this wine with a bright garnet colour. Intense aromas of red berries, strawberry, raspberry and blackcurrant. Straight and dense mouth with pleasant tanins make this wine easy to drink, as a real instant of pleasure.

FOOD PAIRING

This wine of moment will know how to accompany all types of cold meats as well as tapas. We also recommend it as an aperitif.

AWARDS



91/100

James
Suckling

