



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES - DU - RHÔNE

Sans Soufre Ajouté Rouge 2023



CÉPAGES

55% Syrah, 45% Grenache Noir

TERROIR

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

VINIFICATION

Notre recette: des Syrah trentenaires vendangées fin août, voisines de parcelle des Grenaches vendangés début septembre, vinifié séparément en cuve béton tulipe. Levures indigènes, sans intrants et surtout sans soufre, avec un remontage par jour. Assemblage en octobre après fermentation malolactique.

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

Ce vin gourmand s'ouvre au nez sur des arômes éclatants de petits fruits rouges, de framboises et cassis. L'absence de soufre et l'élevage court exhausseront ses saveurs fruitées. Ses tanins croquants en font une véritable cuvée de plaisir et d'instant.

ACCORDS METS ET VINS

Nous conseillons de le boire dans sa jeunesse, avec une planche de charcuterie ou tapas, accompagné de bons copains.

MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Sans Soufre Ajouté Rouge 2023



GRAPES VARIETIES

55% Syrah, 45% Grenache

SOILS

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

WINEMAKING

Our recipe : Syrah vines of about 30 years old harvested in late august, neighboring Grenache vines harvested in early september, vinified in separate concrete tanks. Indigenous yeasts, without any input and especially without added sulfur, with one pump over a day. Blended in october, after the malolactic fermentation.

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 intense aromas of red berries, strawberry, raspberry and blackcurrant. The absence of sulfur and its short ageing enhance its fruity aromas. Straight and dense mouth with pleasant tanins make this wine easy to drink, as a real instant of pleasure.

FOOD PAIRING

This wine, better in its youth, will pair well with charcuterie or tapas, along with good friends.

AWARDS

