



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Échappée Rosé 2022



CÉPAGES

80% Grenache noir, 20% Cinsault

TERROIR

Terrasse ancienne de cailloutis. Exposition plein sud, sur plateau à 200 m d'altitude. Parcelles situées au dessus du chai, pour presser les raisins directement après leur coupe, au petit matin et au frais.

VINIFICATION

Vendanges matinales, afin de préserver fraîcheur et arômes. Pressurage direct et stabulation à froid (48h). Fermentation à basse température en cuve en inox.

DÉGUSTATION

Avec sa jolie couleur rose pâle, cette "Échappée Rosé" vous propose un voyage gustatif et sensoriel entre fraîcheur et terre de soleil, complexe et gourmand. À consommer frais, afin de profiter de son bouquet aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour l'apéritif. Accompagne aussi parfaitement les salades estivales, les grillades et le poisson.

MÉDAILLES ET NOTES



90/100

James
Suckling





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Échappée Rosé 2022



GRAPES VARIETIES

80% Grenache, 20% Cinsault

SOILS

Old terrace of pebbles. Plain south exposure on a plateau at 200 m above sea level. This plot is located above the cellar, making it easier to press the grapes just after the harvest, in the early morning.

WINEMAKING

Harvested in the morning to preserve freshness and aromas. Direct pressing and cold stabulation (48h). Fermentation at low temperature in stainless steel tanks.

TASTING NOTES

With its pretty pale pink color, this "Echappée Rosé" offers a gustatory and sensory journey between freshness and sunny soil, complexity and gourmandise. Drink fresh to enjoy its full aromatic potential.

FOOD PAIRING

Perfect as an aperitif, it can also pair with summer salad, grilled food and fish.

AWARDS



90/100

James
Suckling

