



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Échappée Rosé 2023



GRAPES VARIETIES

50% Grenache noir, 50% 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. Filtrated and bottled in february 2024.

TASTING NOTES

With its pretty salmon-pink color, this "Échappée Rosé" offers you a nose of raspberry, wild strawberry, mimosa, pine resin and mandarin peel. In the mouth, it is acidulous, crisp, persistent and full, with notes of citrus fruits, blueberry and peach.

FOOD PAIRING

Serve it with grilled king shrimps or over crustacean, with salads (grapefruit, avocado, sesame oil or melon pesto, mozzarella or even cucumber, feta and watermelon. And for dessert, pair it with an apricots tarte tatin with pistachio icecream.

AWARDS

In the process of presentation...





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Échappée Rosé 2023



CÉPAGES

50% Grenache noir, 50% 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 inox. Mise en bouteilles après filtration en février 2024.

DÉGUSTATION

Jolie couleur rose saumonée aux reflets argentés. Un nez de framboise, fraises des bois, mimosa, sève de pin et écorces de mandarine. La bouche est belle, acidulée, vive, persistante et enveloppante avec de belles notes d'agrumes, de myrtille, de pêche.

ACCORDS METS ET VINS

Savourez le avec des gambas grillées ou d'autres crustacés. Des salades : pamplemousse, avocat, huile de sésame ou melon; pesto et mozzarella ou encore concombres, féta et pastèque. Et en dessert, une tarte tatin d'abricots glace pistache par exemple !

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation...

