



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Signargues Rouge 2019



CÉPAGES

40 % Grenache - 33% Carignan
20 % Syrah - 7 % Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire à sables marneux et galets roulés.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai. Fermentation à température maîtrisée, extraction légère par pigeage sur une cuvaison de 4 semaines. Fermentation malolactique, élevage en barrique (40 %) et cuve béton (60%) de 18 mois. Filtration légère et mise en bouteille à la propriété au printemps 2021.

DÉGUSTATION

Vin de terroir, vin de lieu, notre cuvée Signargues est un vin d'une grande profondeur. Le nez de ce vin exhale des arômes d'épice, poivre vert, de bergamote et de mûres sauvages soutenu par son côté floral ainsi qu'une touche de boisé. Cette cuvée se caractérise par son énergie et sa droiture, il n'en reste pas moins très appétant grâce à sa dimension minérale associée à un grain de tanin fin et ciselé.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin puissant accompagnera élégamment des plats méridionaux comme un caviar d'aubergine ou encore des fromages racés.

MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Signargues Rouge 2019



GRAPES VARIETIES

40% Grenache Noir, 33% Carignan,
20% Syrah, 7% Mourvèdre

SOILS

Clay-limestone, marly sand and rolled pebbles.

WINEMAKING

Hand-picked grapes, successive sorting in the vineyard and in the wine cellar. Fermentation at controlled temperature, light extraction by punching down over a 4-week of barrel fermentation. Malolactic fermentation, aging in barrels (40%) and concrete vats (60%) for 18 months.

TASTING NOTES

Local wine, our Signargues cuvée is a wine of great intensity. The nose of this wine exhale aromas of spices, green pepper, bergamot, supported by its floral side as well as a wooded touch. This cuvée is characterized by its energy, nevertheless it remains very appetizing thanks to its mineral dimension combined with a fine and chiselled grain of tannin.

FOOD PAIRING

This powerful wine is an elegant accompaniment to southern dishes such as eggplant caviar or strong cheeses.

AWARDS

