



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Signargues Rouge 2020



CÉPAGES

45% Grenache Noir, 20% Syrah,
20% Mourvèdre, 15% Carignan

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 en cuves tulipes béton avec extraction légère par pigeage, puis élevage de 18 mois en barrique (35%) et en cuves béton (65%).

DÉGUSTATION

Vin de terroir, notre cuvée Signargues est un vin d'une grande profondeur. Le nez de ce vin exhale des arômes d'épices, de poivre vert, de bergamote et de mûres sauvages soutenus par son côté floral ainsi qu'une touche de boisé. Cette cuvée se caractérise par son croquant et sa finesse, il n'en reste pas moins rectiligne 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

92/100

James
Suckling





CHÂTEAU GIGOGNAN



CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Signargues Rouge 2020



GRAPES VARIETIES

45% Grenache Noir, 20% Syrah,
20% Mourvèdre, 15% Carignan

SOILS

Clay-limestone, marly sand and rolled pebbles.

WINEMAKING

Hand-picked grapes, successive sorting in the vineyard and in the wine cellar. Fermentation in tulip shaped concrete tanks with light extraction by grape treading, then ageing of 18 months in barrels (35%) and concrete tanks (65%).

TASTING NOTES

Local wine, our Signargues cuvée is a wine of great intensity. The nose of this wine exhales aromas of spices, green pepper, bergamot, supported by its floral side as well as a wooded touch. This cuvée is characterized by its subtlety, nevertheless it remains straight 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

92/100

James
Suckling

