



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Signargues Rouge 2022



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'orange sanguine, de cerise noire tendant sur l'eucalyptus, le mentholé, les épices et les écorces. La bouche est acidulée, vive mais veloutée en finale avec des tanins ciselés, et marquée par les fruits noirs (la mûre, la cerise, la myrtille).

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin puissant accompagnera élégamment une épaule d'agneau, de la charcuterie fine (pata negra, filet mignon séché, coppa...), un parmentier aux patates douces, une daube provençale, un dessert chocolaté au piment d'espelette ...

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation...





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Signargues Rouge 2022



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 blood orange and black cherry and evolves towards eucalyptus, mint, spices and fruits peels. The mouth is acidulous, crisp but silky in the end, with fine tannins and is characterized by red fruits aromas (blackberry, cherry, blueberry).

FOOD PAIRING

This powerful wine is an elegant accompaniment to a shoulder of lamb, fine cold meats, a sweet potato cottage pie, a daube from Provence or a dark chocolate dessert with espelette pepper.

AWARDS

In the process of presentation...

