



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2020

CÉPAGES



Majorité Grenache Blanc & Clairette
Proportions variables de Roussanne,
Bourboulenc, Picpoul & Picardan

TERROIR

Lieu-dit planté de vignes centenaires, situé sur la commune de Bédarrides et classé parmi les grands terroirs historiques de l'appellation chateauneuvoise. Le sol argilo-calcaire apporte un équilibre hydrique et minéral fondamental.

VINIFICATION

Le pressurage en grappes entières, long et délicat, favorise un écoulage des meilleurs jus.
Les moûts sont vinifiés directement en fûts de chêne (40% fûts neufs) pour y réaliser leur fermentation.
L'élevage se prolonge dans les contenants sur lies totales pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Au nez, on retrouve des notes de zeste d'agrumes, d'arômes fruités (mandarine, poire) et floraux (lilas, jacinthe). Sa bouche est ample et fondante puis tendue par une finale vive et allongée. L'aromatique tend sur l'abricot et est relevée par des notes zestées salivantes. L'élevage est notable mais fondu; il sous-tend le squelette puissant de ce vin de tempérament. À boire sur sa fraîcheur ou à conserver jusqu'à 8 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Sa richesse et finesse laissent de vastes possibilités de mariages heureux avec des poissons (de la lotte, du bar, des langoustines...), de la volaille en sauce (crème ou lait de coco), des compositions à la truffe ou simplement avec du houmous, du saumon fumé ou des financiers au parmesan par exemple.

MÉDAILLES ET NOTES

93/100
Decanter

93/100
James Suckling

91/100
Jeb Dunnuck

90/100
Vinous





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2020



GRAPES VARIETIES

Majority of White Grenache & Clairette
Variable proportions of Roussanne,
Bourboulenc, Picpoul & Picardan

SOILS

Plantation of grape varieties on a plot of old vines
planted on terraces with rolled pebbles.

WINEMAKING

The whole bunch pressing (all grape varieties together)
is long and delicate, and favours the draining of the
best juices. The must is sent directly into oak barrels
(40% new) to begin their fermentation. The wine is
aged on the lees for 9 months.

TASTING NOTES

This wine offers a complex nose of citrus fruits zests,
fruity aromas (mandarin, pear) and floral notes (lilac,
hyacinth). Ample and melting, the mouth evolves
towards a tense and long finale, with fine notes of
apricot and mouthwatering zests. The ageing in
barrels is significant but subtle, and underlies the
powerful structure of this big personality wine.
Dring young when still fresh or age up to 8 years.

FOOD PAIRING

Its subtlety allows a large range of pairings with fishes
(monkfish, bass, langoustines...), poultry with sauce
(cream or coconut milk), dishes with truffle or simply
with hummus, smoked salmon or parmesan financier.

AWARDS

93/100
Decanter

93/100
*James
Suckling*

91/100
*Jeb
Dunnuck*

90/100
Vinous

