



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2021

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. Sol argilo-calcaire apporte un équilibre hydrique et minéral fondamental.

VINIFICATION

Le pressurage en grappe entière, long et délicat, favorise un écoulage des meilleurs jus.
Après un débourbage statique à froid, les moûts sont vinifiés directement en fûts de chêne (20% fûts neufs) et amphore (15%) pour y réaliser leur fermentation.
Elevage sur lies totales pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Cristallin et d'une nette brillance, ce vin offre un nez complexe mêlant des arômes de coing, de freesia, de citronnelle et d'anis. Voluptueux et d'une vive fraîcheur, ce vin captive par son caractère salin et salivant qui fait de lui un vin de choix pour les plus beaux accords à table.
À boire sur sa fraîcheur ou à conserver jusqu'à 10 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera à merveille du saumon, un tataki de thon, un filet de truite aux agrumes ou encore un bar en croûte. Poursuivre avec une volaille sauce aux morilles ou des pâtes aux truffes. Côté fromage, accordez-le au Mont d'Or ou au Saint Félicien. Et enfin, pour le dessert, associez-le à une tarte aux fraises, un Paris-Brest, un gâteau Russe ou une crème brûlée.

MÉDAILLES ET NOTES

93/100

Falstaff
Magazine

92/100

James
Suckling

92/100

Wine
Advocate

92/100

Jeb
Dunnuck

91/100

Vinous

Diplôme
honneur
Concours
Saint-Marc





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2021



GRAPES VARIETIES

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

SOILS

Plantation of several grape varieties on a plot of centenarian vines planted on terraces with rolled pebbles. The clay-limestone soil brings a fundamental water and mineral balance.

WINEMAKING

The whole bunch pressing (all grape varieties together) is long and delicate, and favours the draining of the best juices. After a static and cold settling, the must is sent directly into oak barrels (20% new) and clay amphoras (15%) to begin their fermentation. The wine is aged on the lees for 9 months.

TASTING NOTES

Crystal-clear and bright, this wine offers a complex nose of quince, freesia, lemongrass and anise. Voluptuous and fresh, it captivates with its saline and mouthwatering nature that makes it an excellent wine to pair with the best dishes.

Drink young when still fresh or age up to 10 years.

FOOD PAIRING

This wine will pair perfectly with salmon, a tuna tataki, a trout fillet with citrus fruits or a sea-bass in crust. Try it with poultry with a morel sauce or truffled pastas. As for cheese, chose a Mont d'Or or a Saint-Félicien. Finally for dessert, serve it with strawberry pie, a Paris-Brest, a russian cake or a crème brûlée.

AWARDS

93/100

Falstaff
Magazine

92/100

James
Suckling

92/100

Wine
Advocate

92/100

Jeb
Dunnuck

91/100

Vinous

Diplôme
honneur
Concours
Saint-Marc

