



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2023

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

Les différents cépages de cette parcelle sont coplantés, copressés, cofermentés. Le pressurage se fait en grappe entière, favorisant un écoulage des meilleurs jus. Après un débourage statique à froid, les moûts sont écoulés de façon gravitaire en demi muids de chêne (50% fûts neufs), amphore (40 %) et cuves inox (10%) pour y réaliser leur fermentation. L'élevage se prolonge dans les contenants sur lies totales pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin offre un nez complexe mêlant des arômes de chair de brugnion, de prunelle, d'épines de pin, de réglisse et de thym. Charnue, la bouche s'allonge via sa tension équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS

Vous pourrez (vous) l'offrir sur un vol-au-vent, 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 par exemple. Et enfin, pour le dessert, il aiguïsera vos papilles combiné à une tarte aux fraises, un Paris-Brest, un gâteau Russe ou un dessert aux pistaches.

MÉDAILLES ET NOTES

95/100

Jeb
Dunnuck

93/100

Wine
Advocate

91/100

Vinous





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Blanc 2023



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 fermentate directly into oak barrels (50% new), clay amphoras (40%) and stainless steel tanks (10%). The wine is aged on the lees for 9 months.

TASTING NOTES

This wine offers a complex nose combining notes of nectarine flesh, sloe, pine spine, liquorice and thyme. Ample, the mouth lengthen thanks to its balanced tension.

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, choose a Mont d'Or or a Saint-Félicien. Finally for dessert, serve it with strawberry pie, a Paris-Brest, a Russian cake or a pistachio dessert.

AWARDS

95/100

Jeb
Dunnuck

93/100

Wine
Advocate

91/100

Vinous

