



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

**Bois des Moines Blanc**

**2020**



#### CÉPAGES

35% Marsanne - 35% Roussanne  
15% Clairette - 15% Grenache blanc

#### TERROIR

Terrasses anciennes sur sables, calcaires marneux et galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère au-dessus du Château.

#### VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai avant pressurage. Débourage statique à froid puis fermentation en cuves et en barriques (45%), l'élevage se prolonge ensuite 8 mois sur lies totales avant assemblage. Filtration avant mise en bouteille.

#### DÉGUSTATION

Ce vin expressive et complexe au nez est fruité et floral. En bouche, son attaque ronde laisse place à une belle fraîcheur qui s'étale sur un final tout en longueur et en tension. Ses saveurs zestées rappellent les agrumes.

#### ACCORDS METS ET VINS

À servir frais sur des viandes blanches, noix de St Jacques ou un plateau de fromages

#### MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

**Bois des Moines Blanc**

**2020**



#### GRAPES VARIETIES

35% Roussanne - 35% Marsanne  
15% Clairette - 15% Grenache blanc

#### SOILS

Old terraces of sand, clay-limestone and pebbles. South exposure, on slight sloping hill above the Château.

#### WINEMAKING

Manual night harvest, carefully sorted in the vineyard and then in the cellar. Cold settling, fermentation in stainless steel tanks and oak barrels (40%). Maturing 8 months on fine lees before blending. Filtration before bottling.

#### TASTING NOTES

This cuvée is expressive and complex on the nose, fruity and floral. On the palate, its round attack is enhanced by its freshness leading the wine to a long and tense finish. Its zesty aromas remind of citrus fruits.

#### FOOD PAIRING

Serve on white meats, scallops, Indian cuisine or cheese platter.

#### AWARDS

