



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
**Bois des Moines Blanc**  
**2021**



**CÉPAGES**

45% Roussanne - 40% Clairette  
10% Marsanne - 5% 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. Débourageage statique à froid puis fermentation en cuves et en barriques (40%), l'élevage se prolonge ensuite 8 mois sur lies totales avant assemblage. Filtration avant mise en bouteille.

**DÉGUSTATION**

Le nez oscille entre des arômes de coing, de chèvre-feuille et de poire, mais aussi de sève et de noisette. La bouche d'abord ronde et enveloppante se tend ensuite vers une finale salivante et droite. L'élevage enrobe le tout avec noblesse et gourmandise.

**ACCORDS METS ET VINS**

S'associera parfaitement avec une blanquette, un brie truffé, une pissaladière, un gratin dauphinois poivré ou encore une tarte au citron meringué.

**MÉDAILLES ET NOTES**

88/100

*Decanter*





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

**Bois des Moines Blanc**

**2021**



#### GRAPES VARIETIES

45% Roussanne - 40% Clairette -  
10% Marsanne - 5% 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

The nose fluctuates between notes of quince, honeysuckle and pear, but also sap and hazelnut. On the palate, it is rounded and evolves towards a pure and mouthwatering finale. The ageing in barrels confers nobility to this wine.

#### FOOD PAIRING

Serve on a blanquette, a truffled brie, a pissaladière, dauphinoise potatoes or a lemon meringue pie.

#### AWARDS

88/100

*Decanter*

