



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Bois des Moines Blanc

2023



CÉPAGES

50% Clairettes, 20% Grenache blanc,
15% Marsanne, 15% Roussanne

TERROIR

Terrasses anciennes sur sables et calcaire marneux couvertes de galets roulés, vestiges de l'histoire du Rhône. Exposition plein sud, sur un coteau en pente légère.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai avant pressurage en grappes entière pour profiter du maillage et de la filtration naturelle des rafles. Fermentation spontanée puis élevage à 25% en demi-muids (futs de chêne français de 400 litres) et 75% en cuves inox.

DÉGUSTATION

Ce vin expressive offre de belles notes d'abricot, de citronnelle, de verveine et de crème pâtissière. En bouche, son attaque est enveloppée et démonstrative. D'une grande intensité aromatique, ce vin s'étire sur la finale avec vitalité et relief.

ACCORDS METS ET VINS

Dégustez le avec un risotto de petit épeautre, des écrevisses, un carpaccio de lotte aux agrumes et poivre ou filet de loup en croute. En dessert, préparez lui une rencontre triomphale avec une tarte aux fraises ou aux figes.

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation....





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Bois des Moines Blanc

2023



GRAPES VARIETIES

50% Clairettes, 20% Grenache blanc,
15% Marsanne, 15% Roussanne

SOILS

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

WINEMAKING

Manual harvest, carefully sorted in the vineyard and
then in the cellar, before a full bunch pressing to
make the most of the natural filtration of the stems.
Spontaneous fermentation and then ageing : in
stainless steel tanks (75%) and in oak barrels (25%).

TASTING NOTES

This expressive wine offers beautiful notes of apricot,
lemongrass, verbena and creme patissiere. The first
impression in the mouth is wraparound and
demonstrative. With a great aromatic intensity, this
wine extends towards a vital and deep finish.

FOOD PAIRING

Serve it with an einkorn risotto, crayfish, a monkfish
carpaccio with citrus fruits and pepper or a sea bass
fillet with a crust. For dessert, pair it with a fig or
strawberry pie.

AWARDS

In the process of presentation...

