



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
**Bois des Moines Rouge**  
**2020**



**CÉPAGES**

60% Grenache - 15% Mourvèdre  
25 % Syrah

**TERROIR**

Terrasses sur sables et calcaires marneux, en galets roulés. Exposition plein sud, sur coteaux en pente légère.

**VINIFICATION**

Fermentation à température maîtrisée avec pilotage rigoureux des extractions, réalisées par légers remontages et pigeages. Cuvaison totale entre 4 et 5 semaines. Fermentation malolactique, assemblage et élevage 18 mois en cuves tulipes béton (75%) et fûts de chêne (25%). Filtration légère et mise en bouteilles printemps 2022.

**DÉGUSTATION**

Notre Bois des Moines Rouge est un vin à la robe rubis intense, qui se révèle expressif et solaire. Au nez, les fruits noirs et rouges et de légères notes épicées forment un parfum gourmand et complexe. Son attaque ample, ses tannins enrobés et sa longueur en font un vin d'une grande profondeur.

**ACCORDS METS ET VINS**

Le Bois des Moines est un vin qui accompagnera notamment vos plats à base de viande rouge.

**MÉDAILLES ET NOTES**





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
**Bois des Moines Rouge**  
**2020**



**GRAPES VARIETIES**

60% Grenache - 15% Mourvèdre  
25 % Syrah

**SOILS**

Marly sand and limestone terraces, on pebbles, south exposed on slight slope.

**WINEMAKING**

Temperature controlled fermentation with cautious grape-treading with light pump over and stirrings. 4 to 5 weeks fermentation, then malolactic fermentation, blending and ageing of 18 months in tulip shaped tanks (75%) and barrels (25%).

**TASTING NOTES**

With its intense ruby color, our Bois des Moines is sunny and aromatic. Its nose expresses notes of red and black fruits, with light spices, giving it a gourmand and complex perfume. In the mouth, this profound wine is ample, with rounded tannins and a great length.

**FOOD PAIRING**

This wine will suit perfectly a red meat.

**AWARDS**

