



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
**Bois des Moines Rouge**  
**2022**



**CÉPAGES**

50% Syrah - 30% Grenache  
20% Mourvèdre

**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%).

**DÉGUSTATION**

Ce vin couleur cerise, déploie un nez de groseille, de myrtille, de fraise écrasée, de grenade, camélia et poivre noir. En bouche, c'est un jus suave, aux tanins enrobés et enveloppants, offrant des arômes de prune, de framboise et de réglisse.

**ACCORDS METS ET VINS**

Le Bois des Moines est un vin qui accompagnera à merveille une parmigiana, de la gardiane de taureau, du lapin, un pain de viande, ou encore un crumble fruits rouges/noirs ou une tatin de framboise bien caramélisée avec une glace chocolat praline.

**MÉDAILLES ET NOTES**

En cours de présentation...





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES  
**Bois des Moines Rouge**  
**2022**



**GRAPES VARIETIES**

50% Syrah - 30% Grenache  
20% Mourvèdre

**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 cherry color, our Bois des Moines has an expressive nose of redcurrant and blueberry, crushed strawberry, grenade, camelia and pepper. In the mouth, it is a gourmand juice with wraparound tannins, offering aromas of plum, raspberry and liquorice.

**FOOD PAIRING**

Pair it with a parmigiana, a bull gardiane, rabbit, a meat bread or even a red or black fruit crumble or raspberry tatin pie with a chocolate and praline ice cream.

**AWARDS**

In the process of presentation...

