



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cardinalice Rouge 2016



## CÉPAGES

100% Grenache Noir

## TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox thermorégulée avec remontages et délestages pour une extraction des composés phénoliques. Longue cuvaison permettant un affinage des tanins (4 à 6 semaines). Entonnage avant fermentation malolactique et élevage sous-bois 12 mois en demi-muids.

## DÉGUSTATION

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de nos plus belles parcelles plantées sur un terroir de galets roulés. Ce vin, étonnant par sa finesse et son élégance, exprime la noblesse de notre travail. Ses arômes de réglisse, fruits rouges, garrigue et orangettes font place à une bouche soyeuse et puissante relevée par des notes boisées.

## ACCORDS METS ET VINS

Ce vin de garde accompagnera vos viandes braisées ou gibiers en sauce. N'hésitez pas à le marier également avec des légumes grillés, des fromages à pâte dure ou des desserts chocolatés.

## MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Cardinalice Rouge 2016



## GRAPES VARIETIES

100% Grenache Noir

## SOILS

Pebble terraces

## WINEMAKING

Manual harvested with severe sorting out.  
Fermentation in stainless steel tanks. Long vatting period allowing the tannins to mature (4 to 6 weeks).  
Matured 12 months in oak (1/2muids).  
Light filtration and bottling summer 2018.

## TASTING NOTES

This exceptional cuvée is made from a selection of our finest plots planted on a terroir of rolled pebbles. This wine, astonishing for its finesse and elegance, expresses the nobility of our work. Its aromas of liquorice, garrigue and orange give way to a silky and powerful palate enhanced by subtle oaky notes.

## FOOD PAIRING

This wine will accompany braised meats or game in sauce.  
It will go well with grilled vegetables, hard cheeses or chocolate desserts.  
Serving temperature: 18°C.

## AWARDS

