



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

# Château Gigognan Blanc 2020



## CÉPAGES

40 % Clairette - 20 % Grenache Blanc  
20% Roussanne - 20 % Marsanne

## TERROIR

Les raisins proviennent de deux grands terroirs : sur la commune de Sorgues, le sol argilo calcaire et les sables marneux confèrent volume et expression aromatique, tandis que le terroir en altitude de la plaine de Domazan apporte tension et minéralité.

## VINIFICATION

Vendanges de nuit. Pressurage et débourbage à froid. Fermentation à basse température en cuve puis élevage de 8 mois sur lies fines en cuve inox.

## DÉGUSTATION

Vin d'assemblage, notre "Château Gigognan Blanc" se caractérise par son élégance et une belle tension. Le vin s'ouvre sur des notes fruitées (agrumes et fruits à chair blanche), florales (genêt) et minérales (pierre à fusil). En bouche l'attaque est vive sur des notes citronnées, avec une belle persistance aromatique qui s'accompagne par une texture soyeuse et fraîche. Une note saline en finale participe à sa finesse et sa longueur.

## ACCORD METS ET VINS

Nous le conseillons en accompagnement de brandade de morue, fruits de mer ou rôti de porc à l'ananas. S'apprécie maintenant et dans les 3 ans.

## MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

# Château Gigognan Blanc 2020



## GRAPES VARIETIES

40 % Clairette - 20 % Grenache Blanc  
20% Roussanne - 20 % Marsanne

## SOILS

The grapes come from two complementary terroirs : the first in the town of Sorgues is made of clay-limestone and sand which gives volume and aromatic intensity. The second terroir, highland plains located in Domazan brings tension and minerality.

## WINEMAKING

Night harvest. Cold pressing and settling. Low temperature fermentation in tanks and then 8 months ageing on fine lees in stainless steel tanks.

## TASTING NOTES

Our White Château Gigognan is remarkable for its elegance and tension. It opens on fruity, floral and mineral notes. It is crisp with lemony notes and a beautiful aromatic persistence, along with a silky and fresh texture. The salinity in the end participates to its fineness and length.

## FOOD PAIRING

We recommend this wine with a salt cod and potatoe mash, sea food or roast pork with pineapple.  
Drink it within 3 years.

## AWARDS

