



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan

Blanc 2021



CÉPAGES

65 % Clairette - 20% Roussanne

10 % Marsanne - 5 % Grenache Blanc

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, élevage de 6 mois sur lies fines en cuve inox (85%) et fûts (15%).

DÉGUSTATION

Notre Château Gigognan Blanc est un vin remarquable par son élégance et sa tension. Il s'ouvre sur des notes fruitées (fruits jaune) et florales. L'attaque est vive et agréable, puis présente un bel équilibre, qui allie fraîcheur et complexité. La finale oscille entre salinité et notes finement toastés.

Température de service : autour de 10°C.

Durée de garde : jusqu'à 3 ans

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin fera un excellent choix à pour l'apéritif ou sur des poissons et viandes blanches.

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation....





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Blanc 2021



GRAPES VARIETIES

65% Clairette - 20% Roussanne
10% Marsanne - 5% White Grenache

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 6 months ageing on fine lees : 85% in stainless steel tanks and 15% in oak barrels.

TASTING NOTES

Our White Château Gigognan is remarkable for its elegance and tension. It opens on fruity and floral notes. It is crisp and pleasurable, with a nice balance between freshness and complexity. The finish alternates between salinity and slightly toasted notes.

Serving temperature : around 10°C.

Ageing potential : up to 3 years.

FOOD PAIRING

We recommend this wine with as an aperitif or with summer salads, fish or sea food.

AWARDS

In the process of presentation...

