



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

# Château Gigognan Blanc 2022



## CÉPAGES

50% Roussanne - 30 % Grenache blanc  
15% Clairettes - 5% Viognier

## TERROIR

Les raisins proviennent de deux grands terroirs complémentaires : 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

Vendangé le matin, pour préserver le potentiel aromatique, les raisins sont triés et pressés par paliers doux dès leur arrivée au chai.  
Fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines.

## DÉGUSTATION

Notre Château Gigognan Blanc s'ouvre sur des notes fruitées d'agrumes et fruits blancs avec une ponctuation florale. Sa bouche est vive, acidulée et onctueuse, et ses arômes zestés lui apportent tension et longueur.  
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 l'apéritif. Servez-le également avec des salades estivales (mozzarella, olives, tomates cerises et anchois), du poisson, des fruits de mer ou encore des fromages comme le brie ou du chèvre aux fines herbes.

## MÉDAILLES ET NOTES

91/100

James  
Suckling





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

# Château Gigognan Blanc 2022



## GRAPES VARIETIES

50% Roussanne - 30 % White Grenache  
15% Clairettes - 5% Viognier

## 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

Manual early morning harvest to protect the aromatic potential. The grapes are carefully selected and softly pressed as soon as they enter the cellar. Fermentation and maturing on fine lees in stainless steel tanks.

## TASTING NOTES

Our White Château Gigognan opens up on citrus fruits (mandarin, lemon zest), and white fruits aromas with a touch of floral notes. On the palate, it's lively, acidulous and smooth, and its zest aromas bring tension and length. 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 (mozzarella, olives, cherry tomatoes and anchovies), fish or sea food, or even cheeses like brie or goat cheese with herbs.

## AWARDS

91/100

James  
Suckling

