



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Blanc 2023



CÉPAGES

30 % Grenache Blanc - 30% Clairette -
20% Roussanne - 20% Bourboulenc

TERROIR

Les raisins proviennent de deux beaux 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 et réactive, elle recèle de saveur d'amande tirant sur la frangipane mais aussi de marqueurs fruités (la poire, la nectarine).

Température de service : à consommer frais, autour de 10°C.

Durée de garde : jusqu'à 3 ans

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin fera un excellent choix à l'apéritif, peut aussi accompagné une salade estivale dotée d'avocat, de pamplemousse, de crevettes et d'huile de sésame..., poissons et fruits de mer et même du napoléon ou du gruyère ou même un picodon.

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation...





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Blanc 2023



GRAPES VARIETIES

30 % White Grenache - 30% Clairette -
20% Roussanne - 20% Bourboulenc

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 and white fruits aromas with a touch of floral notes. On the palate, it's lively, almonds and fruity aromas (pear, nectarine) bring tension and length.

Serving temperature : around 10°C.

Ageing potential : up to 3 years.

FOOD PAIRING

We recommend this wine as an aperitif or with summer salads (avocado, grapefruit, shrimps, sesame oil), fish and sea food, or even cheese like Gruyère or Picodon.

AWARDS

In the process of presentation...

