



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Blanc 2024



CÉPAGES

50 % Grenache blanc - 20% Clairette
10 % Marsanne - 10% Roussanne - 10% 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

Il s'ouvre sur des notes minérales, anisées puis de chèvre feuille, de freesia, de rose blanche et d'amande douce. La bouche est fraîche, saline, énergique et salivante. Elle est marquée par des saveurs de pomélo, de pamplemousse, des extraits zestés et une pointe de pomme reinette grise.

ACCORDS METS ET VINS

Pour un accord de similitude, tentez le avec une flambée de crevettes au pastis ou un carpaccio de St Jacques au yuzu. Servez-le sur de la volaille à la sauce crémeuse au curry doux, ou bien pour un accord régional, avec une tarte fine tomates grillées/herbes de Provence.
Pour le dessert, il accompagnera à merveille une tarte pâtissière à la fraise saupoudrée de zestes de citron vert.

MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation....





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Château Gigognan Blanc 2024



GRAPES VARIETIES

50 % Grenache blanc - 20% Clairette
10 % Marsanne - 10% Roussanne - 10% 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 mineral and aniseed notes, and then honeysuckle, freesia, white rose and sweet almond. The mouth is fresh, saline, crisp and mouthwatering. It is marked by aromas of grapefruit, zest extracts and a touch of Reinette apple.

FOOD PAIRING

For a similarity food and wine pairing, serve it with shrimps flambé with pastis or a scallops carpaccio with youzu. You can also pair it with poultry with a curry cream or for a regional pairing, with a thin tomato and herbes de Provence pie. For dessert, it will pair perfectly with a strawberry pie with lime zests.

AWARDS

In the process of presentation...

