



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos du Roi Blanc 2022



CÉPAGES

45% Grenache, 45% Clairettes,
10 % Roussanne

TERROIR

Terrasses argilo-calcaire recouvertes de galets roulés.

VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri rigoureux des raisins à la vigne puis au chai. Pressurage grappes entières pour profiter du maillage et de la filtration naturelle des rafles. Fermentation et élevage en fûts de chêne (50% du volume, barriques et demi-muids d'âges différents), 30% en cuve inox et 20% en amphores, sur lies durant 6 mois.

DÉGUSTATION

Élégant et fin, il est d'abord floral (on trouve du lys, de l'iris...), puis fruité, il évoque la pêche de vigne. Les notes toastées/grillées cernent ce nez prometteur. La bouche est vive et englobante puis acidulée, ce qui allonge la bouche et la rend persistante. Des arômes de mandarine, pâtisseries et toastés se dévoilent en fin de bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Un carpaccio, un tartare de saumon ou de coquilles St-Jacques, du homard, un risotto aux girolles, une blanquette. Pour des notes sucrées, associez le à une tarte aux fruits à la crème pâtissière, un millefeuille ou un Paris-Brest.

MÉDAILLES ET NOTES

93/100

Decanter

91/100

Wine
Advocate

90/100

Jeb
Dunnuck





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Blanc 2022



GRAPES VARIETIES

45% Grenache, 45% Clairettes,
10 % Roussanne

SOILS

Pebble terraces.

WINEMAKING

Manually harvested with strict sorting out in the vineyard and on reception in our cellars. Pressing of the whole grappes to benefit from the natural filtration of the stems. Fermentation and ageing of 50% of the production in oak barrels, 30% in stainless steel tanks and 20% in amphoraes, during 6 months, on lees.

TASTING NOTES

This fine and elegant white Châteauneuf du Pape opens with lovely notes of flowers, fruits (peach) and subtil toasted notes. Ample and crisp, its mouth is acidulous and persistant, with fine notes of mandarin, patisserie and toast.

FOOD PAIRING

We recommend it with a carpaccio, a salmon or scallops tartar, lobster, a girolles risotto or a blanquette. For a sweet pairing, serve it with a fruits and pastry cream pie, a millefeuille and a Paris-Brest.

AWARDS

93/100

Decanter

91/100

*Wine
Advocate*

90/100

*Jeb
Dunnuck*

