



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2016



CÉPAGES

60% Grenache, 35% Syrah
5% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée. Longue cuvaison avec nombreux remontages et délestages pour une meilleure extraction de la couleur et des tanins (4 à 6 semaines). Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques (35%) et en cuve béton (65%) permettant une micro-oxygénation du vin favorable à son évolution. Filtration légère et mise en bouteilles en Juin 2017.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur rouge rubis, il est puissant et généreux aux tanins fins et fondus, exhalant des arômes de fruits rouges et d'humus réhaussés par des notes boisées.

ACCORDS METS ET VINS

Il sera le compagnon idéal des viandes rouges, gibiers et fromages de caractère.

MÉDAILLES ET NOTES

94/100

Vinous

93/100

*Jeb
Dunnuck*





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2016



GRAPES VARIETIES

70% Grenache Noir, 20% Syrah,
10% Mourvèdre

SOILS

Pebble terraces on clay & limestone.

WINEMAKING

Manual harvest with rigorous sorting. Grapes crushed and destemmed, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Long vatting period with several pump over and delestage for a better extraction of colour and tannins (4 to 6 weeks). Blended after malolactic fermentation, aged in oak barrels and demi-muids (35%) and in concrete tanks (65%) allowing a micro-oxygenation of the wine, favourable for its evolution.

TASTING NOTES

This wine has a beautiful ruby red colour, is powerful and generous with fine tannins and gives off aromas of ripe red fruits and humus, underlined by oak notes.

FOOD PAIRING

This wine is the perfect pairing to red meat, game and strong cheeses.

AWARDS

94/100

Vinous

93/100

*Jeb
Dunnuck*

