



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2017



## CÉPAGES

70% Grenache Noir, 20% Syrah  
10% Mourvèdre

## TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins égrappés, fermentation en cuve inox pour une longue cuvaison avec de nombreux délestages et remontages pour une meilleure extraction des couleurs et des tanins. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques et demi-muids (50%) et en cuve inox (50%).

## DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe rouge cerise. Son nez expressif et flatteur de fruits rouges et sa bouche ample et progressive, sans lourdeur en font un vin gourmand, subtil et sensuel. Les notes d'élevage viennent parfaire l'équilibre pour proposer un ensemble aérien et lumineux.

## ACCORDS METS ET VINS

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

## MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2017



## GRAPES VARIETIES

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

## SOILS

Pebble terraces on clay & limestone.

## WINEMAKING

Manual harvest with rigorous sorting. Grapes 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 weeks). Blended after malolactic fermentation, aged in oak barrels and demi-muids (50%) and in stainless steel tanks (50%).

## TASTING NOTES

This wine has a beautiful cherry red colour. Its nose is expressive and flattering with aromas of red fruits and its mouth is ample and gradual. With fine notes of ageing, the Clos du Roi is subtle and sensual, resulting in an ethereal and radiant wine.

## FOOD PAIRING

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

## AWARDS

