



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2018



## CÉPAGES

60% Grenache Noir, 25% Mourvèdre  
15% Syrah

## TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins égrappés, fermentation à température maîtrisée. Longue cuvaison avec nombreux remontages pour une meilleure extraction de la couleur et des tanins (4 semaines). Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques et foudre 100 % pendant 12 mois puis 6 mois en cuves. Filtration légère et mise en bouteilles en Avril 2019.

## DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur rouge cerise, il est puissant et généreux aux tanins fins et exhale des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de sous-bois.

A consommer dès la 3ème ou 4ème année, il pourra se conserver 8 à 10 ans.

A déguster entre 18 et 20°C.

## ACCORDS METS ET VINS

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

## MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## Clos du Roi Rouge 2018



### GRAPES VARIETIES

60% Grenache Noir, 25% Mourvèdre  
15% Syrah

### 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 weeks). Blended after malolactic fermentation, aged in oak barrels and in large wooden vats called "foudres" 100% for 12 months and then 6 months in tanks.

### TASTING NOTES

This wine has a beautiful cherry red colour, is powerful and generous with fine tannins and gives off aromas of ripe red fruits, spices and undergrowth. Drink it within 3 to 10 years.

### FOOD PAIRING

This wine is the perfect pairing to game, a venison stew, butcher's cuts, typical Provençal dishes or strong cheeses.

### AWARDS

