



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

92/100

Jeb
Dunnuck





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

92/100

Jeb
Dunnuck

