



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2019



CÉPAGES

65% Grenache Noir, 20% Syrah
15% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne ainsi que dans nos chais. Fermentation à température maîtrisée en cuves tulipes. Extraction douce par de légers remontages et pigeages. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barrique (20%) et foudre (30%) pendant 12 mois puis 6 mois en cuves bétons.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur rouge cerise. En bouche, il est puissant et généreux et révèle des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de sous-bois. La finesse de ses tanins en fait un vin très élégant avec une bouche harmonieuse, suave et fraîche.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin racé pourra être servi sur des viandes rouges et fromages tel que le bleu d'Auvergne.

MÉDAILLES ET NOTES

95/100

Wine
Enthusiast

93/100

James
Suckling

93/100

Jeb
Dunnuck

93/100

Wine
Spectator





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2019



GRAPES VARIETIES

65% Grenache Noir, 20% Syrah,
15% Mourvèdre

SOILS

Pebble terraces on clay & limestone.

WINEMAKING

Manual harvest with strict sorting in the vineyard and in our cellar. The fermentation is done at controlled temperature in concrete tulip vats. Gentle extraction by light pump-overs and punch-downs. Blending after malolactic fermentation, ageing in barrels (20%) and in large wooden vats called "foudres" (30%) for 12 months and then 6 months in concrete vats.

TASTING NOTES

This wine has a beautiful cherry red colour. Its expressive and charming nose offers notes of red berries, spices and undergrowth. Its ample and progressive sensation on the palate make it a generous and sensual wine. The notes obtained from the ageing process complete the balance for an end result that is harmonious, mellow and fresh.

FOOD PAIRING

This racy wine can be served with red meats and cheeses such as blue cheese from Auvergne.

AWARDS

95/100

Wine
Enthusiast

93/100

James
Suckling

93/100

Jeb
Dunnuck

93/100

Wine
Spectator

