



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2020



CÉPAGES

65% Grenache Noir - 20% Syrah
15% Mourvèdre

TERROIR

Argilo calcaire recouvert de galets roulés, terroir aride et exigeant, propice à la naissance de grands vins.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne ainsi que dans nos chais.

Cuvaison parcellaire avec 10 à 15% de rafles. Fermentation à basse température en cuve béton tulipe. Extraction douce par de légers remontages et pigeages. Macération post fermentaire de 2 semaines. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barrique (15%), en foudre (25%) et cuve tulipe béton (60%) pendant 18 mois. Filtration légère et mise en bouteille printemps 2022.

DÉGUSTATION

Le Clos du Roi 2020 s'ouvre sur des notes de cerise noire confite, de rose et de cassis frais et évolue vers les épices, notamment le poivre blanc et le genévrier. Sa bouche enveloppante et charnue offre des tanins fondus qui procurent un toucher velouté.

La maturité du raisin, l'extraction mesurée, l'élevage noble puis l'assemblage produisent un vin structuré et fruité.

Température de service conseillé : 16°C

Durée de garde : 8 à 10 ans.

Déjà grand, il pourrait atteindre un palier des plus intéressants en 2025-2026.

ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée se déguste avec une viande grillée ou rôtie (un gigot d'agneau au romarin, un magret de canard, une côte de bœuf fumée au thym). Pour le bouquet final, vous pourriez l'associer avec un dessert au moka, une forêt noire, un fondant au chocolat noir, un brownie au beurre salé ou encore une tarte aux fruits secs caramélisés.

MÉDAILLES ET NOTES

92/100
James
Suckling

92/100
Jeb
Dunnuck

91/100
Vinous

91/100
Decanter





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2020



GRAPES VARIETIES

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

SOILS

Pebble terraces on clay & limestone, arid terroir that favors the making of beautiful wine.

WINEMAKING

Manual harvest with strict sorting in the vineyard and in our cellar. The grapes are partially destemmed and the fermentation is done at controlled temperature in concrete tulip vats, with each grape variety separated. Gentle extraction by light pump-overs and punch-downs. Blending after malolactic fermentation, ageing in barrels (15%) and in large wooden vats called "foudres" (25%) and concrete tulip vats (60%) for 18 months. Light filtering and bottling in spring 2022.

TASTING NOTES

This wine has a beautiful garnet colour. Its expressive and charming nose of glacé black cherry, rose, blackcurrant, pepper and juniper, and its ample and progressive sensation on the palate make it a generous and silky wine. The grapes ripeness, the moderate extraction and the noble ageing complete the balance for an end result that is well-structured and fruity

FOOD PAIRING

This racy wine can be served with grilled or roasted red meats but also with deserts like a chocolate fondant, a black forest, a salted butter brownie or a caramelized dry fruit pie.

AWARDS

92/100
James Suckling

92/100
Jeb Dunnuck

91/100
Vinous

91/100
Decanter

