



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2021



CÉPAGES

70 % Grenache, 15% Mourvèdre,
15% Syrah

TERROIR

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

VINIFICATION

Vendange manuelle. Les raisins sont triés à la vigne puis au chai. Fermenté en cuve tulipe en béton, les différents cépages et parcelles sont isolés durant leurs fermentations. Les remontages et pigeages sont décidés selon la dégustation et le suivi analytique; ils restent doux pour favoriser une extraction mesurée et équilibrée. Élevage : 60% en foudre (contenant en chêne français de 25hl), 20 % en demi-muids (400-500 et 600l) et 20% en cuve béton. Mise en bouteille : mai 2023.

DÉGUSTATION

Robe : grenat brillant

Nez : Profond et délicat. On peut déceler des notes de rose rouge, de thym, de figue, de framboise ou encore de cerise noire et de réglisse.

Bouche : Le soyeux des tanins est séduisant dès l'attaque. D'abord velouté, le milieu de bouche s'amplifie pour finir sur une fraîcheur autant sensorielle qu'aromatique (du zan aux notes de groseilles ou de fraise, le tout sur un côté graphite qui souligne et anobli ces traits).

Température de service : 14-15 °C

Durée de garde : 7- 8 ans, apogée entre 2025 et 2027

ACCORDS METS ET VINS

Un filet de bœuf au romain, une épaule d'agneau confite, des paupiettes aux fines herbes ou un steak de thon snacké. Un fromage de brebis ou de chèvre comme un picodon pourront trouver leur paire avec ce vin soyeux et fin. En dessert, associez le à une forêt noire, une tarte aux amandes grillées ou encore des profiteroles.

MÉDAILLES ET NOTES

90/100

Decanter

90/100

Jeb
Dunnck





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Roi Rouge 2021



GRAPES VARIETIES

70 % Grenache, 15% Mourvèdre,
15% Syrah

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, decided depending on the tasting. Ageing in barrels (20%), in large wooden vats "foudres" (60%) and concrete tulip tanks (20%) for 18 months. Ageing potential : 7 - 8 years.

TASTING NOTES

The nose is deep and delicate. It offers notes of red rose, thyme, fig, raspberry, black cherry and liquorice.

The tannins are silky and charming since the start. With a beautiful mellowness, it amplifies to end on a sensory and aromatic freshness with aromas of redcurrant and strawberry, and a graphite touch.

FOOD PAIRING

This wine can be served with a beef fillet with rosemary, a lamb shoulder confit or herbs paupiettes, a sheep or goat cheese, and for dessert, a black forest gateau, a grilled almonds pie or profiteroles.

AWARDS

90/100

Decanter

90/100

*Jeb
Dunnck*

