



CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Rouge 2021



CÉPAGES

60 % Grenache, 25% Mourvèdre
10% Cinsault, 5% Clairette rose

TERROIR

Complantation de cépages sur une parcelle de vieilles vignes plantées sur des terrasses à galets roulés.

VINIFICATION

Vendange manuelle. Les raisins sont triés à la vigne puis au chai. Les cépages sont vendangés et vinifiés ensemble. Ils sont infusés avec une part de leurs rafles (30%) au grès des remontages et pigeages délicats, dont la durée et l'intensité sont définies par la dégustation quotidienne du maître de chai. Élevage en foudre, après fermentations, durant 20 mois.

DÉGUSTATION

Au nez on retrouve de l'eucalyptus, des baies de genévrier, du café torréfié, le tout cerné par une trame fruitée et profonde. De la rose et du camélia procurent à ce vin une grande élégance. Sa bouche est souple, soyeuse, dense et voluptueuse ; les tanins sont fins et satinés, avec des notes de fruits allant de la fraise à la cerise, en passant par la myrtille et les groseilles. En fin de bouche, des épices ponctuent sa longue expression.

ACCORDS METS ET VINS

Débouchez-le sur un pâté en croute Richelieu, une épaule de porc confite, un gigot d'agneau. Côté fromage, un Picodon ou du Beaufort. Et pour le dessert, un fondant au chocolat ou encore une crème brûlée.

MÉDAILLES ET NOTES

95/100

Decanter





CHÂTEAU GIGOGNAN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Rouge 2021



GRAPES VARIETIES

60% Grenache Noir, 25% Syrah,
10% Cinsault, 5% Clairette Rose

SOILS

Co-plantation (various grape varieties) of old vines on pebbles terraces.

WINEMAKING

Manual harvest with rigorous sorting in the vines and in the cellar. The various grape varieties are harvested and vinified together, and partially infused with the stems (30%). Light pump over determined by daily tasting from the winemaker. After the fermentation, ageing in big wooden casks (foudre) for 20 months.

TASTING NOTES

The nose offers notes of eucalyptus, juniper berry, toasted coffee, with a fruity and profound thread. Rose and camellia make this wine a very elegant one. The mouth is supple, silky, dense and voluptuous. The tannins are fine and satin-soft, with notes of fruits like strawberry, cherry, blueberry or redcurrant. The final is long with spicy notes.

FOOD PAIRING

Pair it with a paté en croute, a pork confit shoulder or a leg of lamb. When it comes to cheese, it will pair well with a Picodon or a Beaufort. Finally, serve it with any kind of chocolate dessert or a crème brûlée.

AWARDS

95/100

Decanter

