



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE
Viognier 2020



CÉPAGES

100% Viognier

TERROIR

Terroir argilo-calcaire et sables

VINIFICATION

Vendangés à l'aube, soigneusement triés dans la vigne, puis au chai, avant d'être pressés. Le pressurage doux garantit la qualité de l'écoulage des jus. Fermentation à basse température en cuves inox et en barriques en Acacia (15%). Le vin est élevé sur lies fines pendant 5 mois puis légèrement filtré avant la mise en bouteille en Février 2021.

DÉGUSTATION

Notre Viognier est caractérisé par sa robe brillante, aux reflets dorées-verts. Son nez racé rappelle la poire, les pêches de vignes, le coing, souligné par des notes de zestes d'agrumes. Une bouche ample et gourmande vient appuyé ce vin vif et généreux.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin se boit seul ou peut s'accompagner d'une rilette de thon, d'une salade fraîche ou encore d'un poisson fondant sur sauce au beurre. Pour le dessert, une poire Belle Hélène ou une tarte Amandine se marieront parfaitement avec notre Viognier.

MÉDAILLES ET NOTES





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Viognier 2020



GRAPE VARIETY

100% Viognier

SOILS

Clay-limestone and sands.

WINEMAKING

Manual harvest at dawn, carefully sorted in the vineyard and then in the cellar. Slow pressing to guarantee the quality of the juices. Fermentation at low temperature in stainless steel tanks and acacia barrels (15%), and maturation on fine lees for 4 months

TASTING NOTES

Our Viognier is characterized by its brilliant color, with golden-green reflections. Its racy nose reminds of pear, vine peach, quince, underlined by notes of citrus zest. An ample and greedy mouth supports this lively and generous wine.

FOOD PAIRING

This wine can be drunk on its own or can be accompanied by a tuna rilette, a fresh salad or a melting fish with butter sauce. For dessert, a Belle Hélène pear or an Amandine tart will go perfectly with our Viognier.

AWARDS

