



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE
Viognier 2022



CÉPAGES

100% Viognier

TERROIR

Terroir argilo-calcaire et sables

VINIFICATION

Vendanges manuelles, soigneusement triées dans la vigne puis au chai. Fermentation à basse température en cuve inox (75%) et en fûts d'acacia (25%), et un élevage sur lies fines pendant 4 mois.

DÉGUSTATION

Notre Viognier est caractérisé par sa robe brillante, aux reflets dorés-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 appuyer 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

90/100

*James
Suckling*

88/100

*La Tulipe
Rouge*





CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE

Viognier 2022



GRAPE VARIETY

100% Viognier

SOILS

Clay-limestone and sands.

WINEMAKING

Manual harvest, carefully sorted in the vineyard and then in the cellar. Fermentation at low temperature in stainless steel tanks (75%) and acacia barrels (25%), 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

90/100

*James
Suckling*

88/100

*La Tulipe
Rouge*

