



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES-DU-RHÔNE  
**Viognier 2024**



**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**

Avec sa robe blond clair, le Viognier présente au nez des notes de basilic citronné, de verveine, de pêche de vigne et de jonquille. La bouche est suave, ample mais toujours acidulée. La finale est saline et persistante. On perçoit des saveurs d'ananas pain de sucre, de fenouil, de chlorophylle et de zeste de mandarine.

**ACCORDS METS ET VINS**

Idéal dès l'apéritif, notre Viognier se mariera à la perfection avec de belles tomates/mozza saupoudrées d'origan, un velouté de céleri au chorizo et noisettes, une volaille en croûte au pesto et parmesan, un poulet sauce miel soja sésame, un tataki de thon au sésame ou encore des lasagnes. En dessert: une tarte fine aux fruits et sa glace verveine (de chez Léone à Vaison-la-Romaine si possible).

**MÉDAILLES ET NOTES**

En cours de présentation....





# CHÂTEAU GIGOGNAN

## CÔTES-DU-RHÔNE

# Viognier 2024



### 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 light blond color and a nose that reminds of lemony basil, verbena, peach and daffodil. The mouth is smooth, ample but still acidulous. The finish is saline and persistent. This wine offers aromas of pineapple, fennel, chlorophyll and mandarin zests.

### FOOD PAIRING

This wine can be drunk on its own as an aperitif or can be accompanied by tomatoes and mozzarella with oregano, a celery velouté with chorizo and hazelnuts, a poultry in pesto and parmesan crust, a chicken with a honey soy sesame sauce, a sesame tuna tataki or lasagnas. For dessert : a thin fruit pie with verbena ice cream.

### AWARDS

In the process of presentation...

