



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

## Échappée Rosé 2024



### CÉPAGES

50% Grenache noir, 50% Cinsault

### TERROIR

Terrasse ancienne de cailloutis.

Exposition plein sud, sur plateau à 200 m d'altitude. Parcelles situées au dessus du chai, pour presser les raisins directement après leur coupe, au petit matin et au frais.

### VINIFICATION

Vendanges matinales afin de préserver fraîcheur et arômes. Pressurage direct et stabulation à froid (48h). Fermentation à basse température en cuve inox. Mise en bouteilles le 28 janvier 2025.

### DÉGUSTATION

Jolie couleur or rose. Nez évoquant le jasmin, la poire, la violette, la myrtille, la figue de barbarie, le melon vert et la fraise des bois. Vif, salivant et acidulé en bouche, il rappelle des saveurs de framboise blanche, de pamplemousse et d'orange, de zeste de citron vert subtil et de groseille.

### ACCORDS METS ET VINS

De beaux mariages assurés avec une salade d'été, un poke bowl ou un toast avocat et mangue, un carpaccio de dorade aux graines de grenades, une glace de sésame noir ou un dessert fruité.

### MÉDAILLES ET NOTES

En cours de présentation...





CHÂTEAU GIGOGNAN

## CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Échappée Rosé 2024



### GRAPES VARIETIES

50% Grenache noir, 50% Cinsault

### SOILS

Old terrace of pebbles. Plain south exposure on a plateau at 200 m above sea level. This plot is located above the cellar, making it easier to press the grapes just after the harvest, in the early morning.

### WINEMAKING

Harvested in the morning to preserve freshness and aromas. Direct pressing and cold stabulation (48h). Fermentation at low temperature in stainless steel tanks. Filtrated and bottled on the 28th of January 2025.

### TASTING NOTES

With its pretty pink gold color, this "Échappée Rosé" offers you a nose of jasmine, pear, violet, blackberry, prickly pear, green melon and wild strawberry. In the mouth, it is acidulous, crisp and mouthwatering, with notes of grapefruit and orange, white raspberry, lime zests and redcurrant.

### FOOD PAIRING

Serve it with a summer salad, a poke bowl or an avocado and mango toast, a sea bream carpaccio with pomegranate seeds, a black sesame ice cream or a fruity dessert.

### AWARDS

In the process of presentation...

