



CHÂTEAU GIGOGNAN

Châteauneuf-du-Pape – Cardinalice 2016

Cépages et Terroir

100 % Grenache

Sol argilo-calcaire recouvert de galets roulés.

Vinification

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox thermorégulée avec de nombreux remontages et délestages pour une extraction des composés phénoliques. Longue cuvaison permettant un affinage des tanins (4 à 6 semaines). Entonnage avant fermentation malolactique et élevage sous bois 12 mois en demi-muids. Filtration légère et mise en bouteille été 2018.

Notes de Dégustation

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de nos plus belles parcelles plantées sur un terroir de galets roulés. Ce vin, étonnant par sa finesse et son élégance, exprime la noblesse de notre travail. Ses arômes de réglisse, fruits rouges, garrigue et orangette font place à une bouche soyeuse et puissante relevée par des notes boisées.

Alcool : 15.5 % vol.

Accords mets et vins

Ce vin de garde accompagnera vos viandes braisées ou gibiers en sauce. N'hésitez pas à le marier également avec des légumes grillés, des fromages à pâtes dures ou des desserts chocolatés.

Température de service : 18°C.

Médailles et Citations

