



CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES DU RHÔNE

Echappée Rosé

Agriculture Biologique

COULEUR

ROSE

MILLESIME / DEGRE

2019

13,0%

TERROIR

Terrasse ancienne de cailloutis.
Exposition plein sud, sur plateau à 200 m d'altitude.

CEPAGE

70% Grenache Noir, 30% Cinsault

Production

7600 cols

VINIFICATION

Vendanges matinales en caisses afin de préserver fraîcheur et arômes.
Pressurage direct et stabulation à froid (48h). Fermentation à basse température en cuve inox. Mise en bouteilles après filtration en Février 2020.

DEGUSTATION

Avec sa jolie couleur rose pâle, cette "Echappée Rosé" vous propose un voyage gustatif et sensoriel entre fraîcheur et terre de soleil. Complexe et gourmande, elle sublîmera vos apéritifs et vos plats d'été. A boire dans sa jeunesse à 10°C afin de conserver son bouquet.

