



## CHÂTEAU GIGOGNAN

### **COTES DU RHONE Vieilles Vignes BOIS DES MOINES**

**COULEUR** ROUGE

**MILLESIME / DEGRE** **2018** 14,40%vol

**TERROIR** Terrasses anciennes sur sables et calcaire marneux.  
Exposition plein sud, sur un coteau en pente légère.

**CEPAGE** 65% Syrah, 26% Mourvèdre, 9% Grenache Noir

**RENDEMENT** 25hl/ha

**Production** 7800 cols

**VINIFICATION** Vendanges mécaniques et manuelles, raisins égrappés.  
Fermentation à température maîtrisée et cuvaison de 4 semaines  
avec nombreux remontages. Fermentation malolactique,  
assemblage et élevage 12 mois en cuve et barriques (20%) puis  
filtration légère et mise en bouteilles Décembre 2019.

**DEGUSTATION** *Notre "Côtes-du-Rhône" Vieilles vignes est élaboré sur un superbe terroir à galets roulés situé dans un écrin de pins au dessus de la cave et exposé plein sud. Issu de rendements limités, sur une sélection parcellaire, ce vin d'un rouge intense dévoile un nez subtil et gourmand de fruits noirs (myrtilles cassis) et de réglisse associés à des notes épicées. En bouche les tanins sont souples et soyeux Ce vin racé et complexe peut se garder 3 à 5 ans et nous vous recommandons de le déguster autour de 18°C.*



#### MEDAILLES & CITATIONS