

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - SANS SOUFRE

CÔTES-DU-RHÔNE



Appellation :
Côtes-du-Rhône

Superficie :
35 hectares

Terroir :
Argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Couverts végétaux périodiques, travail des sols, vendanges manuelles

Assemblage :
60% grenache noir, 40% syrah

Vinification :
Aucun ajout de sulfites, en cuves inox, fermentation à basse température et macération courte pour préserver le fruit. Assemblage après fermentation malolactique

Elevage :
Élevage en cuves inox

Dégustation :
Nez aux arômes intenses de fruits rouges, de framboises et cassis, la bouche est droite aux tanins croquants, vin gourmand, de plaisir et d'instant

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2017