



CHÂTEAU GIGOGNAN

Côtes-du-Rhône Villages Signargues – Rouge 2022

Cépages et Terroir

45% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Syrah, 15% Carignan

Argilo calcaire, sables marneux & galets roulés
Sol du Villafranchien - sur le plateau de Domazan à 150 m d'altitude.
Degré: 14,5°C

Vinification

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai.
Fermentation à température maîtrisée, extraction légère par pigeage sur une cuvaison de 4 semaines.
Fermentation malolactique, élevage en fûts (35%) et cuves tulipe en béton de 18 mois.
Filtration légère et mise en bouteille à la propriété au printemps 2024.

Notes de Dégustation

Vin de terroir, vin de lieu, notre cuvée Signargues est un vin d'une grande profondeur. Robe rubis, nez d'orange sanguine, de cerise noire tendant sur l'eucalyptus, le mentholé.

Des notes de fumé et d'écorce. La bouche est fraîche, les tanins sont ciselés avec une persistance longue et rectiligne.

On retrouve des fruits rouges concentrés (mûre, cerise, myrtille).

Médailles et Citations

En cours de présentation

Millésime 2020 :

Médaille d'or – Concours Bio des Vins d'Avignon 2022

92 pts – James Suckling (Août 2022)

