

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2014

### CHÂTEAU GIGOGNAN

1180 CHEMIN DU CASTILLON  
84700 SORGUES

tel : +33 (0)4 90 39 57 46

mail : [info@gigognan.fr](mailto:info@gigognan.fr)

site : <http://www.chateau-gigognan.fr>

Contact : CHAMBON

### MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

### TERROIRS

---

Galets roulés (50%)

Calcaire (50%)

### CÉPAGES

---

Grenache noir (60%)

Syrah (30%)

Mourvèdre (10%)

### VINIFICATION

---

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 21 jours

### ELEVAGE

---

Barrique ancienne (30% - 18 mois) Cuve inox (70% - 18 mois)

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

James Suckling.com 89/100

Jeb Dunnuck (octobre 2016) 85/100

Médaille d'argent concours des vignerons indépendants

médaille d'argent DECANTER 2017 ( mai 2017) 93/100



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

16/07/2020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

