

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Cardinalice
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2015

CHÂTEAU GIGOGNAN

1180 CHEMIN DU CASTILLON
84700 SORGUES

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

mail : info@gigognan.fr

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

Contact : CHAMBON

MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (70%)

Calcaire (30%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%)

Syrah (20%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 30 jours

ELEVAGE

½ Muid (100% - 18 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Jeb Dunnuck (octobre 2016) 91-93/100



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

18/05/2020

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

