

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2016

### CHÂTEAU GIGOGNAN

1180 CHEMIN DU CASTILLON  
84700 SORGUES

tel : +33 (0)4 90 39 57 46  
fax : +33 (0)4 90 39 15 28

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%)  
Mourvèdre (10%)

Syrah (30%)

### 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

Vendanges manuelles avec tri sélectif rigoureux. Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée cépage par cépage. Longue cuvaison avec nombreux remontages et délestages pour une meilleure extraction et affinage des tanins (4 semaines). Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barrique (30%) et en cuve béton (70%) permettant une micro-oxygénation du vin favorable à son évolution avant mise en bouteille en Juin 2016.

Notre Châteauneuf du Pape Clos du Roi Rouge, issu de vignes à faible rendement, de belle couleur rouge pourpre, gourmand, aux tanins fins, exhalant des arômes de fruits rouges fraise et cerise sur des notes épicées en finale. Il sera le compagnon idéal d'un repas convivial. A apprécier sur sa jeunesse dans les 5 ans. Température de dégustation : 18°C.

Jeb DUNNUCK 91-93/100 Oct 2017  
DECANTER Médaille Argent Mai 2018



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)

26/02/2019

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

