

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Clos du Roi
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2017

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

Contact : CHAMBON

MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (50%)

Calcaire (50%)

CÉPAGES

Grenache noir (65%)
Mourvèdre (20%)

Syrah (15%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 21 jours

ELEVAGE

Barrique neuve (10% -
18 mois)

Barrique ancienne (40% -
18 mois)

Cuve inox (50% - 18 mois)



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

11/06/2019

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

