



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE "
CLOS DU ROI " 2021 CHÂTEAU
GIGOGNAN / BIO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Note de dégustation :

Belle robe grenat brillante. Le nez généreux offre des arômes fruités et épicés très séduisants. Grand vin complexe et raffiné, il possède une distinction et un équilibre remarquable. Une bouche ample, charnue et sans lourdeur couplée à une aromatique élégamment fruitée en font un vin gourmand, sensuel et subtil.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes rouges, des gibiers, un lièvre à la royale, ou des fromages de caractère.

Commentaires du sommelier :

Propriété riche d'une longue histoire, le Château Gigognan situé à Sorgues fut acquis en 2017 par Jean-François Hénin, originaire de Saint Aubin en Bourgogne. Jean-François investit dans un outil technique performant et s'entoure d'une équipe talentueuse dans le but de produire de grands vins certifiés bio sur des terroirs d'exception. Le Clos du Roi est une cuvée issue de Grenache, Syrah et Mourvèdre plantés sur les basses et moyennes terrasses de Châteauneuf du Pape. Le sol y est argilo-calcaire et recouvert de galets roulés. Le climat est méditerranéen, et la présence du mistral tout au long de l'année constitue un allié de poids pour la culture de la vigne en bio. Après des vendanges manuelles et un tri rigoureux à la vigne et au chai, les raisins sont partiellement égrappés (10 à 15% de grappes entières sur



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

