

Osmose Vins

28 Rue Porte Rouge
Châteauneuf-du-Pape
84230 France
Tel : +33 4 90 83 74 03
osmosevins@free.fr

Domaine de Gigognan

VIN AOP DES CÔTES DU RHÔNE
SELECTIONNE PAR OSMOSE VINS



VIN BIO

HISTORIQUE

Ce domaine est dans la famille Vache depuis plusieurs générations et a été repris, depuis une dizaine d'années par leur fille Sophie. Depuis, cette talentueuse vinificatrice produit un vin indéniablement féminin : souple, agréable, toujours très droit.

TERROIR

En limite de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape, ce domaine de 7 ha bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel ainsi que du Mistral, vent du nord très sec qui limite fortement les maladies de la vigne.

Le sol est de type sablonneux avec quelques galets de silice.

SURFACE

33 ares de vignes d'une vingtaine d'années.

CEPAGES

Comme beaucoup de vins du Rhône sud, ce vin est un assemblage combinant puissance et fraîcheur : 23 % de Grenache blanc pour donner de l'ampleur au vin, 23 % de Clairette, 18 % de Marsanne, 18 % de Bourboulenc et 18 % d'Ugni blanc pour les arômes et la fraîcheur.

TECHNIQUE

Ce vin est vinifié de façon traditionnelle avec une cuvaison à moins de 20° et sans fermentation malo-lactique (seconde fermentation) de façon à en garder la fraîcheur. Il est ensuite partiellement élevé en fût de chêne non neuf pendant 6 mois.

Mise en bouteilles est faite au domaine.

SERVICE

Température de service 12° à 14°

ACCORDS

Il fera un apéritif intéressant et accompagnera parfaitement bien vos poissons et coquillages

DESCRIPTION ET CONSERVATION

Robe jaune pâle brillante et limpide aux reflets verts. Arômes frais et fins d'acacia et de pêche du fait des différents cépages de l'assemblage.

Vif en bouche tout en gardant une structure puissante et souple.

Doté d'un très bon équilibre et d'une finale fraîche avec des tanins peu apparents pour un élevage en fût de chêne.

Parfait dès l'année après la récolte, il se conserve environ 2 à 3 ans.

