

Osmose Vins

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

Domaine de Gigognan

VINS 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

3.5 hectares de vignes d'une quinzaine d'années.

CEPAGES

Bien que douze cépages puissent être utilisés dans les assemblages de rouges des Côtes du Rhône, seuls les deux plus célèbres sont utilisés : 70 % d'un splendide grenache noir, souple et à la puissance inhabituelle pour un vin de cette catégorie et 30 % d'une syrah d'un beau pourpre foncé, apportant de puissants arômes de cassis ainsi que des tannins.

TECHNIQUE

Rendement très limité de 42 hl/ha contre 60 hl/ha pour les vins AOP habituellement.

Après une vinification respectant la tradition, l'assemblage est élevé pendant six mois en cuve en béton, de façon à lui donner rondeur et souplesse.

SERVICE

Température de service 15 ° à 17 °

ACCORDS

Une viande rouge grillée, les barbecues d'été ainsi que les plats de légumes.

DESCRIPTION ET CONSERVATION

Ce vin a une robe violacée et brillante. D'une attaque souple, il offre des arômes de fruits noirs comme le cassis.

En bouche, il est très présent avec une bonne structure tannique et une agréable souplesse. Sa finale est longue et moelleuse.

Un excellent vin pour des repas sans prétention.

Parfait dès l'année après la récolte, il se conserve environ 4 ans.

