

**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 DE FRANCE

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 hectares.

## CEPAGES

Ce vin est un mono-cépage de chardonay.

## TECHNIQUE

Après une récolte manuelle avec un tri, les raisins ont été pressés directement en arrivant à la cave. Quinze jours de vinification à basse température.

Un choix d'une bouteille originale et d'une étiquette argentée élégante donnent à ce vin une très belle présentation.

La mise en bouteilles est faite au domaine.

## SERVICE

Température de service 10 ° à 12 °

## ACCORDS

Il est excellent en apéritif sans façon, sur des poissons, fruits de mer et de la cuisine asiatique.

## DESCRIPTION ET CONSERVATION

Robe de teinte jaune paille de faible intensité.

Nez s'ouvrant sur des arômes dominants d'amande, de tilleul et de poire.

Ce blanc démontre une agréable fraîcheur. Sa bouche souple se termine dans une finale assez persistante.

A boire dans les deux ans suivant la récolte pour profiter de ses beaux arômes de fraîcheur.

