



FOTO

Château Gigognan

Châteauneuf-du-Pape "Clos du Roi" Rouge 2014

Pragtfuld eksempel på en stor Châteauneuf i moderne stil: kraftig, saftig og krydret og dog samtidig elegant og nuanceret.

Pris pr. fl. kr.....

Terroir	Druer	Produktion
Druernes oprindelse: Sorgues "Quartiers "Les Serres" og "La Crousroute" Jordbund: Rullesten	70% Grenache 30% Syrah	Økologisk dyrkning Håndhøst Traditionel vinificering Lagring på cementtank Ca. 45.000 fl. per årgang
Karakter	Drikkes til	Servering & lagring
<input checked="" type="checkbox"/> Frugtig <input checked="" type="checkbox"/> Blød <input checked="" type="checkbox"/> Tanninrig <input type="checkbox"/> Let <input type="checkbox"/> Mellemkraftig <input checked="" type="checkbox"/> Kraftig <input checked="" type="checkbox"/> Raffineret <input type="checkbox"/> Rustik <input checked="" type="checkbox"/> Krydret <input type="checkbox"/> Mineralsk <input type="checkbox"/> Frisk <input checked="" type="checkbox"/> Varm <input checked="" type="checkbox"/> Tør <input type="checkbox"/> ½ tør <input type="checkbox"/> Sød <input checked="" type="checkbox"/> Stringent <input checked="" type="checkbox"/> Fedme fuld <input type="checkbox"/> Simpel <input checked="" type="checkbox"/> Komplex <input checked="" type="checkbox"/> Uden fadpræg <input type="checkbox"/> Moderat fadpræg	<input checked="" type="checkbox"/> Kraftige kødretter <input checked="" type="checkbox"/> Okse <input checked="" type="checkbox"/> Lam <input checked="" type="checkbox"/> And <input checked="" type="checkbox"/> Vildt <input checked="" type="checkbox"/> Krydrede retter <input checked="" type="checkbox"/> Simremad <input checked="" type="checkbox"/> Middelhavskøkken <input checked="" type="checkbox"/> Urter <input checked="" type="checkbox"/> Svampesauce <input checked="" type="checkbox"/> Trøffel sauce <input checked="" type="checkbox"/> Rødvinsauce <input checked="" type="checkbox"/> Brun sauce <input checked="" type="checkbox"/> Pebersauce <input checked="" type="checkbox"/> Glace <input checked="" type="checkbox"/> Sødlig sauce	Serveres ved 14-16 grader. Dekantering anbefales Kan drikkes fra nu og frem til 2025.

Le terroir

Gigognans Châteauneuf stammer fra den sydvestlige del af appellationen, tæt ved Rhône-floden - én stor mark på 25 ha.- dækket med rullesten, og som tidligere har været omkranset af mure (en såkaldt Clos). Slottet har således sit eget, unikke terroir, med en unik kombination af naturlige faktorer som giver en unik stor vin. Slottets store vinmark dækker delvist områderne ("Quartiers") kaldt "Les Serres" og "La Crousroute". Derudover råder Gigognan også over 3 mindre parceller på i alt 2 ha. Omkring Château La Nerthe. Her er jorden mere lerholdig og bidrager til mere kompleksitet i denne færdige vin.

Sorgues er en af de fem landsbyer, som tilsammen udgør den berømte appellation Châteauneuf-du-Pape. Området tilhører vinmæssigt distriktet Vallée du Rhône, men rent geografisk og kulturelt befinder vi os i Provence. Klimaet er derfor varmt og tørt (ca. 300 solskinsdage om året), og landskabet er præget af de typiske provencalske elementer: oliventræer, cyprestreer og "Garrigue" (lav bevoksning af aromatiske planter: timian, rosmarin, m.v.), hvis duft man genfinder i vinene.

Der findes ikke én Châteauneuf-du-Pape-vin, men flere. Dette skyldes bl.a. de mange forskellige jordbundstyper, som er resultatet af området's spændende geologiske historie: For millioner af år siden var stedet dækket af hav (herfra kommer kalken), herefter udtørret og siden gennemstrømmet af en kæmpe flod, der bragte en imponerende mængde klipper med fra Alperne og polerede dem til rullesten undervejs. Sand, ler og diverse andre aflejringer er også en del af billedet. Hvert af disse elementer influerer på vinenes struktur og smag.

Kort

FOTO

Produktion

I marken

Alt er gjort for at sikre de bedste og sundest mulige druer. Uden perfekte druer, ingen stor vin!

Økologisk dyrkning. Intet brug af kemikalier og kunstig gødning.

Lavt udbytte: 25 hl. / ha.

Manuel høst, i små kasser, for ikke at beskadige druerne.

I kælderen

Druerne behandles yderst nænsomt, så deres potentiale kan udnyttes fuldt ud. Vinificeringen er traditionel – uden unødvendige indblanding og tilsætningsstoffer - så terroret kan komme til udtryk.

Omhyggelig sortering: kun de bedste druer.

Komplet afstilkning, for at undgå grøn smag. Let knusning og lang udblødning (21 dage), for at trække farve, smag og struktur.

Temperaturkontrollen sikrer en langsom gæring og bevaring af den friske frugtkarakter.

Direkte, blid pneumatisk presning, som kun ekstraherer det bedste ud af druerne.

95% af volumen lagres på cementtank, kun 5% af produktionen lagres på *Barriques* (228 l. & *Demis-Muids* (600 l.)), med henblik på, at bevare renheden og friskheden i vinen.

Let filtrering inden aftapning.

Smagenoter & anbefalet mad

Stor Châteauneuf. Vinen er typisk for appellationen: kraftig og elegant. Man finder i smagen og i duften både fine nuancer af små bær og blomster samt kraftige toner af tør frugt, krydderier, urter, skovbund og mere animalske noter. Strukturen er bred og voluminøs. Det generelle indtryk er varmt og opulent, men en fin syre sikrer helhedens harmoni.

Kort sagt: en fremragende Châteauneuf, i den mere moderne stil.

Anbefales til gennemarbejdede kødretter med både kraftige og fine elementer, hvor krydderier og sødme gerne må indgå, fx lammetajin, flamberet fasan med stegte pære og brombær, eller dådyrryg med svesker.

FOTO

Andre vine fra Château Gigognan