

Domaine de Gigognan

804 chemin du Petit Gigognan

84700 Sorgues



FICHE PRODUIT

Côtes du Rhône blanc « Le Blanc de Gigognan »



Terroir :

Sorgues sur une superficie de 0.40 hectares

Nature : Sablo-limoneux

Rendement : 35 hl / ha

Cépages : 50% clairette, 50% grenache blanc.

Méthode de vinification :

Traditionnelle d'une quinzaine de jours en cuve inox à basse température. Les cépages sont vinifiés ensemble.

Vieillessement :

Sur lies fines et mise en bouteilles au printemps suivant la récolte.

Degré : 13°

Conservation : 1 à 2 ans.

Caractéristiques :

Vin blanc sec, ses reflets jaune pâle révèlent un vin agréable. Son nez discret, laisse place à des notes minérales en bouche, avec une certaine longueur en finale. Vin produit et vinifié en agriculture biologique, certifié par Ecocert.

Contact

Sophie Vache +33.(0)6.14.39.09.23 / contact@domainedegigognan.fr

www.domainedegigognan.fr