

Domaine de Gigognan

804 chemin du Petit Gigognan

84700 Sorgues



FICHE PRODUIT

Côtes du Rhône rouge « Coco de Castillon »



Terroir : Sorgues sur une superficie de 3 hectares. Les vignes sont jeunes, plantées sur des coteaux.

Nature : Calcaire et sablo-limoneux avec roche en formation en sous-sol.

Rendement : 40 hl / ha.

Cépages : 70% grenache, 30% syrah.

Méthode de vinification :

Traditionnelle, en cuve inox. La syrah profite d'une courte macération pré-fermentaire à froid et de délestages en début de fermentation.

Vieillessement :

Mise en bouteilles au printemps suivant la récolte.

Degré : 14°

Conservation : 1 à 5 ans.

Caractéristiques :

Jeune, il révèle des arômes de fruits rouges. Les tanins, soyeux quand ils sont jeunes, laissent place avec le temps à un vin rond et fin. À déguster à température ambiante. Vin certifié par Ecocert.

Contact

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

www.domainedegigognan.fr