

Domaine des Cigalons

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Dans notre famille depuis quatre générations, le domaine exploite 7 hectares, principalement en appellation Châteauneuf-du-Pape.

- Situation** Le domaine est situé sur la rive gauche du Rhône entre Châteauneuf-du-Pape, Courthézon et Orange au nord, sur les terroirs de Chapouin et Coudoulet.
- Sol** Notre vignoble s'étend sur des sols argilo-calcaire du diluvium alpin avec une forte proportion de cailloux roulés qui font la renommée de notre vin.
- Cépages** *65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault, 5% Syrah.*
- Vinification** La vinification bénéficie d'un matériel moderne, pressoir pneumatique et érafloir pour certaines cuvées ; les fermentations se font sous contrôle des températures à l'aide d'un appareillage de froid. Ce mode de vinification nous permet d'avoir des vins plus fruités ainsi qu'une meilleure conservation.
- Commentaires de dégustation** Amples, corsés et charpentés, ce sont des vins au bouquet puissant et complexe. En bouche à l'image du vieux Château, ils développent fièrement leurs grandes dimensions architecturales. Rubis profond, s'exprimant au nez avec franchise et netteté, reposant sur des tannins de velours, ce vin est à la fois fin et très dense. Le bouquet commence à s'ouvrir sur des notes d'aromates et de fruits rouges.
- Conseil du sommelier** Le carafier ou le servir chambré à une température de 17 à 18°C. Ce sont de remarquables compagnons pour les viandes, les gibiers et les fromages.

Vin Biologique certifié par Ecocert France sas FR-BIO-01

