



*Pierre Amadieu*

**GIGONDAS**

**LE PAS DE L'AIGLE**



**TERROIR** Au pied des pics rocheux du lieu-dit « Le Pas de l'Aigle », cette sélection parcelle de Grenache de 60 ans est l'expression d'un terroir unique à Gigondas : les Marnes bleues du Gargasien. Ces sols pauvres, parmi les plus hauts de l'appellation, procurent concentration et complexité. L'exposition nord-ouest et l'altitude (400m) apportent une agréable fraîcheur et une étonnante finesse.

**VINIFICATION** Cette cuvée a pour alliés la patience et le temps : vendange manuelle à maturité optimale, partiellement éraflée, cuvaison de 30 jours, délestages, pour une extraction toute en délicatesse et en puissance. L'élégance de l'élevage en foudres pendant 24 mois se fond avec discrétion en rehaussant les arômes complexes de ces nobles cépages rhodaniens. Ce vin passe ensuite au minimum un an en bouteilles avant sa commercialisation.

**NOTE DE DÉGUSTATION** La couleur sombre et profonde ainsi que le nez intense et complexe de fruits confiturés (pruneau, figue) annoncent une bouche soyeuse. Les délicats arômes de fruits rouges mêlés avec le corsé et la force des fruits noirs, s'épanouissent en une finale superbement épicée et poivrée, impressionnante de longueur.

Compagnon idéal des plats puissants en sauce, ce Gigondas associe également sa finesse racée avec une mousse à la truffe. A oublier une petite décennie et à boire chambré (17°C environ).

#### **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

**Cépages** : 90% Grenache noir, 10% Syrah.

**Volume de production** : 25 000 bouteilles.

**Teneur en alcool** : 15% vol.

201 Route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - France  
Tel: +33 (0)4 90 65 84 08 Fax : +33 (0)4 90 65 82 14

[www.pierre-amadieu.com](http://www.pierre-amadieu.com) - Mail : [pierre.amadieu@pierre-amadieu.com](mailto:pierre.amadieu@pierre-amadieu.com)