

DEPUIS 1929



Pierre Amadieu



Domaine Grand Romane

CÔTES DU RHÔNE



TERROIR Issu de nos plus vieilles vignes de Clairette plantées en 1955 à 300m d'altitude sur nos coteaux de Gigondas, ce vin est une pure rareté. Le sol est composé d'une alternance de calcaire et de marnes du Crétacé, avec une exposition nord-ouest.

VINIFICATION Les vignes sont vendangées manuellement vers la fin du mois de septembre. Cette cuvée est vinifiée intégralement en barriques, dont 30% de bois neuf, puis bâtonnée et élevée sur lies fines pendant 9 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION Absolue finesse des arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche) et de fleurs blanches (acacia...) une fin de bouche étonnante exhale des arômes de pamplemousse et de citron. Autant de particularités qui font de ce vin une exception. Il exprime parfaitement la fraîcheur de notre terroir et se révèle toute en onctuosité et en vivacité.

Savourez-le bien frais (12°C) avec une dorade juste grillée ou quelques fromages de chèvre gourmands.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 100% Clairette.

Volume de production : 21 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 13% 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 - Mail : pierre.amadieu@pierre-amadieu.com