

DEPUIS 1929



Pierre Amadieu

CAIRANNE

LES HAUTES RIVES



TERROIR Bordées par les falaises de marnes bleues et de sables fins du Miocène qui surplombent la rivière l'Aygues, les vignes des Hautes Rives jouissent d'un terroir en coteaux, à 200m d'altitude, recouverts de marnes claires et de cailloutis. Roussanne, Grenache blanc et vieilles Clairette, qui s'enracinent sur les coteaux des Hautes Rives, façonnent cette cuvée.

VINIFICATION Les raisins, récoltés à la main, sont délicatement vinifiés en fûts, puis élevés sur lies avec bâtonnage pendant 2 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION Habillé d'une couleur brillante, ce Cairanne blanc évolue sur des arômes d'agrumes et de tilleul. Sa texture suave est égayée en finale par une minéralité discrète et une vivacité plaisante.

Savourez-le frais (12°-14°C) avec un émincé de dinde mariné thym-citron.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 50% Clairette, 30% Grenache blanc, 20% Roussanne.

Volume de production : 4 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 14% 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