

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.

VINIFICATION Vendangés à la main et vinifiés dans la simplicité en cuve inox et cuve béton, Grenache, Mourvèdre & Syrah s'harmonisent naturellement. Cette cuvée est vinifiée en douceur, avec des remontages et des délestages, pour préserver leur élégance originelle. Élevage en cuve uniquement.

NOTES DE DÉGUSTATION Ce Cairanne charme par ses arômes de mûres, de cerises et de prunes. Il s'ouvre facilement dans le verre, développant des notes d'épices, de garrigue et de sous-bois. C'est un vin rond et équilibré grâce à sa structure savoureuse, avec des tanins fins, agrémentée d'une agréable fraîcheur en finale.

A boire sans complexe dès aujourd'hui ou dans les 5 ans qui viennent, accompagné d'une épaule d'agneau confite aux quatre épices ou d'un couscous aux légumes anciens.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 60% Grenache noir, 25% Mourvèdre, 15% Syrah.

Volume de production : 40 000 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