



Pierre Amadieu

GIGONDAS

ROMANE MACHOTTE ROSÉ



TERROIR Les vignes à l'origine de ce Gigondas rosé s'enracinent sur les coteaux de la propriété familiale où la garrigue présente depuis des siècles céda la place à la vigne en lui faisant don de ses parfums. Les sols sont composés d'une alternance de calcaire et de marnes du Crétacé, avec une exposition Nord-Ouest à une altitude de 300m. L'âge moyen des vignes de cette sélection parcellaire est de 45 ans.

VINIFICATION Les vendanges à la main commencent sous le soleil encore chaud d'automne. Le Gigondas Romane Machotte rosé est ensuite élaboré par pressurage direct des Grenache et Mourvèdre, assemblés avec des Syrah et Cinsault en saignées, suivi d'une fermentation à basse température pour préserver le fruité des raisins. Bâtonnage et élevage en fûts de 1 à 2 ans pendant 4 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION La couleur lumineuse et soutenue s'orne en bouche d'arômes de framboise, fraises des bois, fruits à chair blanche (pêche). La rondeur et le gras s'allient à des saveurs florales qui viennent agréablement accompagner une finale longue et douce.

Véritable rosé de gastronomie, cette cuvée a assez de profondeur et de texture pour accompagner tout un repas. Il s'associera à merveille avec la cuisine asiatique, un plat des Caraïbes ou des grillades conviviales.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 60% Grenache noir, 15% Syrah, 15% Cinsault, 10% Mourvèdre.

Volume de production : 7 000 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