



Pierre Amadieu

VACQUEYRAS

LA GRANGELIÈRE



TERROIR Sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, le terroir de Vacqueyras s'étale en terrasses où se mêlent alluvions et cailloux offrant aux vignes de Grenache et Syrah un caractère plus fruité que son « grand frère » de Gigondas.

VINIFICATION Après égrappage, les raisins sont vinifiés en cuve béton, avec des remontages et délestages, pendant environ 3 semaines. L'élevage s'unit au caractère de chaque vin : un tiers se patine pendant environ 6 mois en barriques alors que le restant s'assouplit lentement en foudre. A l'alliance du fruité s'ajoutent ainsi l'agréable rondeur des arômes boisés et la subtilité de la micro-oxygénation naturelle.

NOTE DE DÉGUSTATION Senteurs de sous bois et de petits fruits rouges doucement relevées de nuances vanillées évoluent en bouche vers l'ampleur et la puissance des notes poivrées et épicées.

La finesse de ce cru rejoindra la saveur prononcée d'un gigot d'agneau à la sauge ou de fromages de caractère au goût persillé. A boire chambré (17°) ou à garder pour les 5 ans qui viennent.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 80% Grenache noir, 20% Syrah.

Volume de production : 50 000 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 - Mail : pierre.amadieu@pierre-amadieu.com