



*Pierre Amadiou*

**VENTOUX**

LA CLARETIÈRE



**TERROIR** Les vignes familiales à l'origine de ce vin jouissent d'un terroir grésosableux calcaire du Miocène, avec en surface, des alluvions caractéristiques du Mont Ventoux. Entourées du Géant de Provence, des Monts du Vaucluse et des Dentelles de Montmirail, le Mistral tend à y ralentir sa course.

**VINIFICATION** La Claretière, uniquement à base de Grenache, est élaborée par saignée dans notre cave de Gigondas. Dans la recherche d'une certaine simplicité non dénuée de fruit et d'une matière élégante, il est vinifié traditionnellement à basse température.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Il sait garder une plaisante vivacité adoucie par des arômes de pêches mûres.

A déguster très frais dans sa jeunesse sur une ratatouille du jardin relevée d'huile d'olive aux parfums de noisette...

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** 100% Grenache noir

**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-amadiou.com](http://www.pierre-amadiou.com) - Mail : [pierre.amadiou@pierre-amadiou.com](mailto:pierre.amadiou@pierre-amadiou.com)