



Pierre Amadiéu

VENTOUX

LA CLARETIÈRE



TERROIR Les vignes à l'origine de ce vin jouissent d'un terroir d'éboulis anciens et d'alluvions caractéristique du Mont Ventoux où le Mistral tend à ralentir sa course.

VINIFICATION La Claretière, essentiellement à base de Grenache, est vinifiée traditionnellement dans notre cave de Gigondas dans la recherche d'une certaine simplicité non dénuée de fruit et d'une matière élégante. Élevage en cuve.

NOTE DE DÉGUSTATION Friand et aromatique, ce Ventoux charme par l'équilibre entre ses arômes de fruits rouges (cerise, groseille) et sa structure agréable.

Vin de plaisir, il se boit sans complexe dans sa jeunesse sur un repas convivial : fettuccine au pesto de basilic, charcuteries locales...

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah.

Volume de production : 20 000 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-amadiéu.com - Mail : pierre.amadiéu@pierre-amadiéu.com