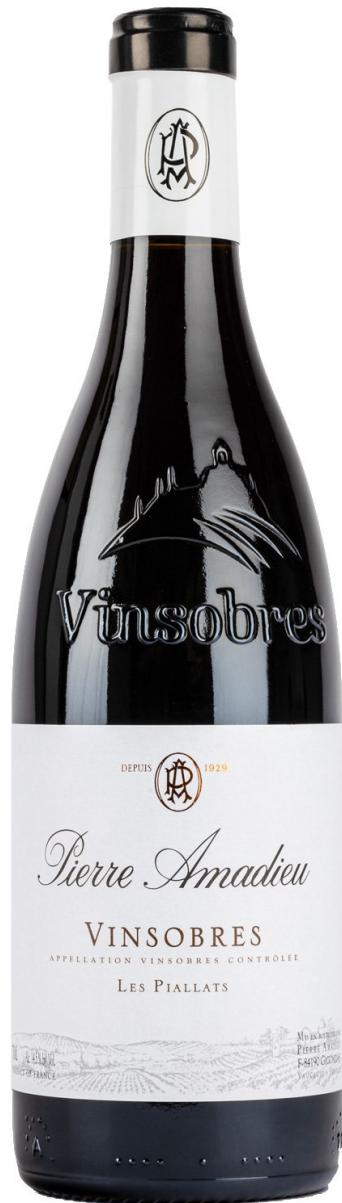




Pierre Amadieu

VINSOBRES

LES PIALLATS



TERROIR Vinsobres est le plus septentrional des crus du Sud de la Vallée du Rhône. Situés à une altitude de 350m, les terrasses des Piallats sont exposées sud-est et composées de marnes grises et bancs de cailloutis d'origine fluviale. Dans ce terroir, le Grenache, pourtant à sa limite nord, atteint une maturité optimale et la Syrah développe une fraîcheur étonnante.

VINIFICATION La vendange est réalisée manuellement, puis éraflée, suivie d'une cuvaison classique. Élevage de 12 mois en foudres et fûts de plusieurs vins.

NOTE DE DÉGUSTATION Ce terroir d'altitude confère une subtilité et une fraîcheur bien spécifique à cette cuvée. Elle possède une belle expression aromatique dominée par les notes de fruits rouges (griotte, cerise, fraise).

Avec une fricassée de pintade fermière, c'est un vrai régal. A déguster chambré (17°C).

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 70% Grenache noir, 30% Syrah.

Volume de production : 15 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 14,5 % 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