



# Pierre Amadieu

## TAVEL

### LA GRAVINIÈRE



**TERROIR** Lit de galets roulés sur la rive droite du Rhône, combe de lauzes entourée de collines boisées, terrasses de sable et cailloutis évoluant en pente douce... La diversité des trois terroirs et leur ensoleillement privilégié offrent un vin complexe et harmonieux.

**VINIFICATION** La vinification débute par une courte cuvaison avant pressurage, laquelle confère au vin sa couleur rose tendre. Toute la vivacité et l'équilibre de ce vin s'exprimeront alors au cours d'une fermentation sous température contrôlée (16/17°C).

**NOTE DE DÉGUSTATION** Une robe framboise irisée de reflets ambrés révèle des parfums floraux et fruités bientôt rejoints par des senteurs plus moelleuses de fruits légèrement confits, relevées de notes épicées. Un bel équilibre en bouche pour ce vin rosé d'exception qui associe une grande finesse à une belle fraîcheur.

A savourer très frais (10°C) dès sa deuxième année, il s'accommode à de nombreux plats. Il excellera avec des plats méridionaux (tapenade, ratatouille, anchoïade) et fera merveille dans l'accompagnement de viandes blanches ou de crustacées, ainsi qu'avec des mets plus exotiques...

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : 60% Grenache noir, 30% Cinsault, Syrah, Mourvèdre.

**Volume de production** : 3 500 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-amadieu.com - Mail : pierre.amadieu@pierre-amadieu.com