


DEPUIS 1929

*Pierre Amadieu*



**Domaine Grand Romane**  
**GIGONDAS**

**TERROIR** Les vieilles vignes du Domaine Grand Romane sont situées sur la partie la plus haute du vignoble familial, à 400m d'altitude. Exposés nord-ouest, ces coteaux à dominance de calcaires gréseux du Crétacé supérieur et de marnes sableuses, offrent puissance et concentration.

**VINIFICATION** Seules les vendanges manuelles garantissent une sélection rigoureuse des meilleures grappes lorsque la dégustation des baies donne enfin le signal du départ, souvent bien après le reste du vignoble. Cuvaison traditionnelle pour le Grenache et la Syrah, macération en grains entiers pour le Mourvèdre, développent rondeur et ampleur de ce cépage capricieux.

Après assemblage, le vin est élevé 18 mois en fûts (60% dont la moitié neufs), et en foudres (40%) pour assouplir et fondre la puissance des tanins. Mis en bouteille sans filtration.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Les arômes de fruits noirs (cassis, griotte) et de fruits rouges confits à la vanille (framboise, groseille) rejoignent les saveurs toastées de thym, laurier, romarin et d'olives noires. Les tanins puissants se fondent en une finale interminable de réglisse et d'épices poivrées. Un enivrant équilibre d'arômes complexes, de puissance et de distinction.

L'idéal : du sanglier, celui qui vient grappiller les baies quand sonne l'heure des vendanges. A déguster dès aujourd'hui et dans les 8 ans qui viennent.

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : 65% Grenache noir, 20% Mourvèdre, 15% Syrah.

**Volume de production** : 80 000 bouteilles.

**Teneur en alcool** : 15 % vol.