

Pierre Amadiou

VIEUX MARC DE GIGONDAS

LA CUVÉE DU FONDATEUR



TERROIR Claude Amadiou fut le premier, en 1976, à élaborer le Vieux Marc de Gigondas. Ce noble produit est l'esprit de la distillation des meilleurs marcs provenant exclusivement de la vinification des raisins de notre domaine de Gigondas. Il concentre en son âme toute la puissance et la finesse que la diversité des cépages et la qualité exceptionnelle de nos terroirs confèrent à nos vins.

VINIFICATION Claude Amadiou a apporté un soin tout particulier à la sélection des marcs après l'unique pressurage de la vendange fermentée, ainsi qu'à la distillation, suivant la méthode traditionnelle des quatre vases. Ce produit garanti naturel s'est épanoui après un vieillissement en tonneau de chêne merrain de 400 litres en cave souterraine. La longue période d'élevage confère à ce Vieux Marc tous ses arômes, sa rondeur et sa finesse dans un parfait mariage avec le bois. A humer et déguster en sorbet ou en digestif.

La cuvée du Fondateur est vieillie 5 à 10 ans.

Également disponible en magnum de 150cl.