



*Pierre Amadiou*

**GIGONDAS**

ROMANE MACHOTTE ROSÉ



**TERROIR** Les vignes à l'origine de ce Gigondas rosé s'enracinent sur les coteaux de la propriété familiale où la garrigue présente depuis des siècles céda la place à la vigne en lui faisant don de ses parfums. Les sols sont composés d'une alternance de calcaire et de marnes du Crétacé, avec une exposition Nord-Ouest à une altitude de 300m. L'âge moyen des vignes de cette sélection parcellaire est de 45 ans.

**VINIFICATION** Les vendanges à la main commencent sous le soleil encore chaud d'automne. Le Gigondas Romane Machotte rosé est élaboré par pressurage direct et saignée des cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault, suivi d'une fermentation à basse température pour préserver le fruité des raisins. Bâtonnage et élevage pendant 4 mois en fûts de 1 an à 2 ans.

**NOTE DE DÉGUSTATION** La couleur lumineuse et soutenue s'orne en bouche d'arômes de framboise, fraises des bois, fruits à chair blanche (pêche). La rondeur et le gras s'allient à des saveurs florales qui viennent agréablement accompagner une finale longue et douce. C'est une très belle expression de notre terroir frais d'altitude.

Véritable rosé de gastronomie, cette cuvée a assez de profondeur et de texture pour accompagner tout un repas. Il s'associera à merveille avec la cuisine asiatique, un plat des Caraïbes ou des grillades conviviales.

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** 60% Grenache noir, 15% Syrah, 15% Cinsault, 10% Mourvèdre.

**Volume de production :** 7 000 bouteilles.

**Teneur en alcool :** 13,5 % 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-amadiou.com - Mail : pierre.amadiou@pierre-amadiou.com