

TARIFS 2024

DEPART CAVE T.T.C. EN EUROS - REVISABLES SANS PREAVIS

TERROIRS D'EXCEPTION

GIGONDAS

Prix T.T.C.
la bouteille

LE PAS DE L'AIGLE

Rouge 2020
Longueur et Subtilité
Sélection parcelle majoritairement de Grenache à 400m d'altitude. Élevage de 24 mois en foudres de chêne et 12 mois en bouteilles.
À déguster chambré (17°).



24,50 €

DOMAINE GRAND ROMANE

Rouge 2021
Puissance et Séduction
Sélection de vieilles vignes, 65 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 15 % Syrah. Élevage 18 mois en foudres et fûts (vieux et neufs) de chêne. À déguster chambré (17°)



18,00 €

Magnum rouge 2021

44,00 €

DOMAINE GRAND ROMANE

Blanc 2023 **DISPONIBLE JUILLET 2024**
Un vin d'exception, complexité et fraîcheur
Clairette issues de nos terroirs d'altitude à Gigondas, vieilles vignes plantées en 1955. Vinifié en fûts de chêne puis élevé sur lies fines. Servir frais (12°)



18,00 €

CHATEAUNEUF DU PAPE

LA PAILLOUSSE

Rouge 2021 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne. 27,50 €
Blanc 2022 : 60 % Grenache blanc, 20 % Clairette, 10 % Bourboulenc, 10 % Roussanne. 27,50 €

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

PIERRE AMADIEU

Vin doux naturel à déguster avec un fromage bleu ou un plat épicé. Beaucoup de fraîcheur. 15,90 €

VIEUX MARC DE GIGONDAS

CUVEE DU FONDATEUR Bouteille 70 cl. 49,00 €
Eau-de-vie des meilleurs marcs de raisins de notre domaine à Gigondas. Élevée en fûts de chêne pendant 5 à 10 ans.

Par appellation, millésime suivant après épuisement.
Sachez consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

VALEURS SURES

Prix T.T.C.
la bouteille

GIGONDAS Romane Machotte

Rouge 2022

Fruité et Fraîcheur d'altitude
Assemblage traditionnel de 80 % Grenache et 20 % Syrah, issus de nos terroirs familiaux. Élevage 12 mois en foudres et fûts de chêne. À déguster chambré (17°).



16,80 €

Magnum rouge 2021

41,00 €

Rosé 2022

Élaboré par pressurage direct et saignée de 60 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Cinsault, 10 % Mourvèdre. Fin de fermentation et début d'élevage en fûts - Raisins issus de notre domaine familial.

14,50 €

Blanc 2023 **NOUVEAUTÉ**

Fruité et assemblage de plusieurs terroirs
Assemblage de 70 % Clairette, 25% Marsanne Roussanne et 5 % viognier, issus de nos terroirs familiaux. Élevage en fûts de plusieurs vins et en amphore. Servir frais (12°).



16,80 €



VACQUEYRAS La Grangelière

Rouge 2022 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne. 15,60 €

15,60 €

VINSOBRES Les Piallats

Rouge 2021 : 70 % Grenache, 30 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne. 11,50 €

11,50 €

CAIRANNE Les Hautes Rives

Rouge 2021 : 60 % Grenache, 25 % Mourvèdre, 15 % Syrah. 11,50 €
Blanc 2022 : 50 % Clairette, 30 % Grenache Blanc, 20 % Roussanne. 11,50 €

11,50 €

11,50 €

COTES DU RHONE Grande Réserve

Rouge 2021 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres. 9,80 €

9,80 €

SAINT-JOSEPH Les Capelets

Rouge 2022 : 100 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne. 19,90 €

19,90 €

TAVEL La Gravinière

Rosé 2022 : 60 % Grenache, 30 % Cinsault, Syrah et Mourvèdre. 12,50 €

12,50 €

DECOUVERTES

Prix T.T.C.
la bouteille

COTES DU RHONE Roulepieerre

Rouge 2022 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. 7,50 €
Rosé 2022 : 60 % Grenache par pressurage, 40 % Cinsault par saignée. 7,50 €
Blanc 2022 : 50 % Clairette, 50 % Grenache blanc. 7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

VENTOUX La Claretierre

Rouge 2021 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. 7,00 €

7,00 €

IGP MEDITERRANEE VIOGNIER-CLAIRETTE

Blanc 2022 : 80% Viognier, 20% Clairette. 6,50 €

6,50 €

BAG IN BOX®

Prix T.T.C.
unitaire

GIGONDAS ROMANE-MACHOTTE

Rouge 2022 5 litres 56,00 €

56,00 €

COTES DU RHÔNE ROULEPIERRE

Rouge 2022 5 litres 29,00 €

29,00 €

IGP MEDITERRANEE PREMICES

Rosé 2022 5 litres 15,00 €

15,00 €

BON DE COMMANDE 2024

GIGONDAS			Prix T.T.C. la bouteille	Quantité	MONTANT T.T.C.
LE PAS DE L'AIGLE	Rouge	2020	24,50 €		
DOMAINE GRAND ROMANE	Rouge	2021	18,00 €		
	Rouge	2022	16,80 €		
ROMANE MACHOTTE	Rosé	2022	14,50 €		
	Blanc	2023	16,80 €		
AUTRES APPELLATIONS			Prix T.T.C. la bouteille	Quantité	MONTANT T.T.C.
Appellations	Couleur	Mill.			
BAG IN BOX®			Prix T.T.C. unitaire	Quantité	MONTANT T.T.C.
Appellations	Couleur	Vol.			

TOTAL T.T.C. EN EUROS DEPART CAVE =

FORFAIT TRANSPORT T.T.C. EN €

Livraison en France Métropolitaine
(en cartons de 6 bouteilles ou de 3 magnums).

6 bouteilles ou 5 litres

25,00 €

A partir de 7 bouteilles ou 10 litres

35,00 €

Pour toute commande supérieure à 390 € :

Port offert

MONTANT TOTAL A REGLER EN €
(TVA 20% incluse)

Règlement joint par chèque bancaire à l'ordre de « Celliers Amadieu »

A détacher et à nous envoyer

Suite au verso ➔





LES CELLIERS AMADIEU

84190 GIGONDAS

201 Route des Princes d'Orange
84190 Gigondas
Tel. : 04 90 65 84 08
Tel Caveau : 04 90 65 80 33
Email : contact@pierre-amadiou.com



NOM :
Prénom :
Adresse de facturation :
.....
Code Postal :
Ville :
Téléphone :
E-mail :

Adresse de livraison (si différente) :
.....
Code Postal :
Ville :

Instructions particulières :
(Ex : en cas d'absence, laisser au concierge - ne pas livrer le mardi...)
.....
.....

DATE :

SIGNATURE :

COMMANDEZ
DIRECTEMENT SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE !



Conditions générales de vente

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises (20%) et Franco Domicile France Métropolitaine. Ils sont révisables sans préavis. Livraison à une seule adresse. Lors de l'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par un vin de qualité égale ou supérieure. A la livraison, en cas de casse, veuillez faire les réserves d'usage auprès du transporteur. Nos ventes sont payables à Gigondas, en cas de litige, seul le tribunal de commerce d'Avignon est compétent.

Sachez consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
SARL au capital de 33 000 € - R.C. Avignon 327 326 138 00010 – NAF 4725Z



TARIFS CAVEAU 2024



Ouvert tous les jours, toute l'année

10h - 12h30 / 14h - 17h30
Jours fériés inclus

(Fermé les week-ends de janvier et février, le 25 et 26 décembre, le 1^{er} et 2 janvier)



Pierre Amadiou GIGONDAS



201 Route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas
Tél.: 04 90 65 84 08
Tél. caveau : 04 90 65 80 33
contact@pierre-amadiou.com
www.pierre-amadiou.com
www.boutique.pierre-amadiou.com

