

DEPUIS  1929

Pierre Amadiéu

GIGONDAS

ROMANE MACHOTTE BLANC



Deux terroirs et quatre cépages se complètent et façonnent l'originalité de ce Gigondas blanc.

TERROIR : Autour du village, les vignes profitent d'un terroir plus solaire, en bas de coteaux, sur des sols de sables du Miocène favorisant une maturité précoce de nos raisins.

A 300 mètres d'altitude au pied des Dentelles de Montmirail, sur nos sols de marnes calcaires du Crétacé, exposés nord-ouest, les raisins bénéficient d'une maturité plus lente, d'une fraîcheur et d'une complexité aromatique supplémentaires.

Cette cuvée exprime l'équilibre de différents terroirs et l'assemblage des différents cépages.

VINIFICATION : Les vignes sont vendangées manuellement. La Clairette est élevée en futs de plusieurs vins et en amphore, conservant ainsi la finesse du tannin du terroir sableux, et affinant la structure apportée par le terroir calcaire.

Les cépages Marsanne, Roussanne et Viognier bénéficient d'un élevage en cuve inox, préservant la pureté et la fraîcheur du fruit.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Gigondas blanc se caractérise par une minéralité, une fraîcheur et une structure remarquables. Il dévoile des arômes complexes et délicats d'agrumes, de fleurs blanches, ainsi que des notes savoureuses d'abricot. Servir frais (12°C) et accompagner d'un fromage de chèvre frais aux herbes fines ou d'un filet de bar grillé.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 70% Clairette, 25% Marsanne Roussanne et 5% Viognier.

Volume de production :
12 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 13% vol.

