

TARIFS 2026

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

TERROIRS D'EXCEPTION

GIGONDAS

LE PAS DE L'AIGLE

Rouge 2022 25,50 €



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

Prix T.T.C. la bouteille

DOMAINE GRAND ROMANE

Blanc 2024 24,00 €
Magnum blanc 2023 50,00 €



Un vin d'exception, complexité et en 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°)

Rouge 2023 21,00 €
Magnum rouge 2023 46,00 €



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°).

CHATEAUNEUF DU PAPE

LA PAILLOUSSE

Rouge 2023 28,00 €

80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne.

Blanc 2024 28,00 €

60 % Grenache blanc, 20 % Clairette, 10 % Bourboulenc, 10 % Roussanne.

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

PIERRE AMADIEU 16,50 €

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

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.

VRAC

DOMAINE GRAND ROMANE 14,00 €/litre
Cubit 11L - 6€ / 22L - 7€ / 32L - 9€

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 2023 18,20 €
Magnum rouge 2023 41,00 €



Fruité et Fraîcheur d'altitude
Assemblage de 70 % Grenache, 15 % Syrah et 15 % Cinsault issus de nos terroirs familiaux. Élevage 12 mois en foudres et fûts de chêne. À déguster chambré (17°).

Rosé 2024 15,50 €

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.

Blanc 2024 20,00 €



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

VACQUEYRAS La Grangelière

Rouge 2023 16,00 €

80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne.

VINSOBRES Les Piallats

Rouge 2023 12,50 €

70 % Grenache, 30 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne.

CAIRANNE Les Hautes Rives

Rouge 2024 : 60 % Grenache, 25 % Mourvèdre, 15 % Syrah. 12,50 €

Blanc 2024 : 50 % Clairette, 30 % Grenache Blanc, 20 % Roussanne. 12,50 €

COTES DU RHONE Grande Réserve

Rouge 2024 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres. 10,00 €

SAINT-JOSEPH Les Capelets

Rouge 2023 : 100 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne. 20,50 €

TAVEL La Gravinière

Rosé 2024 : 60 % Grenache, 30 % Cinsault, Syrah et Mourvèdre. 13,50 €

DECOUVERTES

Prix T.T.C. la bouteille

COTES DU RHONE Roulepierre

Rouge 2024 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. 8,00 €

Rosé 2025 : 60 % Grenache, 40 % Cinsault 8,00 €

Blanc 2024 : 50 % Clairette, 50 % Grenache blanc 8,00 €

VENTOUX La Claretière

Rouge 2022 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. 7,50 €

IGP MEDITERRANEE VIOGNIER -CLAIRETTE

Blanc 2024 : 60% Viognier, 40% Clairette. 7,75 €

BAG IN BOX®

Prix T.T.C. unitaire

GIGONDAS ROMANE-MACHOTTE

Rouge 2023 5 litres 58,00 €

COTES DU RHONE ROULEPIERRE

Rouge 2024 5 litres 31,00 €

IGP MEDITERRANEE PREMICES

Rosé 2024 5 litres **Rupture** 15,00 €

BON DE COMMANDE 2026

GIGONDAS		Prix T.T.C. la bouteille	Quantité	MONTANT T.T.C.
LE PAS DE L'AIGLE	Rouge 2022	25,50 €		
DOMAINE GRAND ROMANE	Rouge 2023	21,00 €		
	Blanc 2024	24,00 €		
ROMANE MACHOTTE	Rouge 2023	18,20 €		
	Blanc 2024	20,00 €		
	Rosé 2024	15,50 €		
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 carton 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 Amadiou »

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-amadieu.com



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)

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 révisibles 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



Pierre Amadieu

GIGONDAS



A l'entrée du village de Gigondas, notre caveau vous accueille dans une ambiance simple et conviviale, le lieu idéal pour déguster paisiblement nos vins. Parking facile d'accès.



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

