



Pierre Amadieu

GIGONDAS

ROMANE MACHOTTE ROUGE



TERROIR Les vignes de Grenache, de Syrah et de Cinsault à l'origine de ce Gigondas 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 Vendanges manuelles. Une vinification de 21 jours en cuve béton vient extraire le meilleur de ces moûts et laisser transparaître l'esprit et la tradition de ce terroir familial. Élevage à l'ancienne pendant 12 mois en foudres et en barriques de chêne afin d'allier finesse du boisage et subtilité de la micro oxygénation naturelle.

NOTE DE DÉGUSTATION Saveurs de petits fruits noirs et rouges agréablement structurées par des tanins souples et puissants rejoignent les parfums de thym, laurier, romarin. Ce bouquet d'arômes s'épanouit en une longue persistance d'épices et de poivre noir.

C'est un vin de plaisir, épicé et frais, qui magnifie tout un repas. Idéal sur un bœuf mijoté au romarin.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 70% Grenache noir, 15% Syrah, 15% Cinsault.

Volume de production : 80 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 15 % vol.

