TARIFS 2026

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 2022 — 25,50 €

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

DOMAINE GRAND ROMANE

Blanc 2025 — 24,00 €
Magnum blanc 2024 — 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 2025 — 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 2025 — 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 2025 — 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 2025 : 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 2025 : 60 % Grenache, 30 % Cinsault, Syrah et Mourvèdre. — 13,50 €

DECOUVERTES

Prix T.T.C la bouteille

COTES DU RHONE Roulepierre

Rouge 2025 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. — 8,00 €
Rosé 2025 : 60 % Grenache, 40 % Cinsault — 8,00 €
Blanc 2025 : 50 % Clairette, 50 % Grenache blanc — 8,00 €

VENTOUX La Claretière

Rouge 2023 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. — 7,50 €

IGP MEDITERRANEE VIOGNIER -CLAIRETTE

Blanc 2025 : 60% Viognier, 40% Clairette. — 7,75 €

BAG IN BOX®

Prix T.T.C. unitaire

GIGONDAS ROMANE-MACHOTTE

Rouge 2024 5 litres — 58,00 €

COTES DU RHONE ROULEPIERRE

Rouge 2025 5 litres — 31,00 €

IGP MEDITERRANEE PREMICES

Rosé 2025 5 litres — 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	2025	24,00€		
ROMANE MACHOTTE	Rouge	2023	18,20 €		
	Blanc	2025	20,00 €		
	Rosé	2025	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 Amadieu »

A détacher et à nous envoyer

Suite au verso ➲

DEPUIS 1929

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

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

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 1er et 2 janvier)

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.

RENDEZ-VOUS TERROIRS Vignobles de la Vallée du Rhône

vignobles & découvertes

Autour des Dentelles de Montmirail

PROVENCE À VÉLO VALLÉE DU RHÔNE

bienvenue à la ferme

TARIFS CAVEAU 2026

DEPUIS 1929

Pierre Amadieu

GIGONDAS

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