



"Pas de l'Aigle", Pierre Amadiou, Gigondas AC 2013



Région viticole

France, Vallée du Rhône

Cépage(s)

Grenache, Syrah

Notes de dégustation

Apparence

Couleur sombre et profonde.

Finale

Nez intense et complexe de fruits confiturés (pruneau, figues) annoncent une bouche soyeuse où les délicats arômes de fruits rouges tissés avec le corsé et la force des fruits noirs confiturés, s'épanouissent en une finale superbement épicée et poivrée, impressionnante de longueur.

Vin et mets

Compagnon des plats puissants en sauce, ce Gigondas associe sa finesse racée avec une mousse à la truffe. A oublier une petite décennie et à boire chambré (17° environ).

Terroir

Maison familiale fondée en 1929 à Gigondas, la Maison Pierre Amadiou est installée en plein coeur de la Provence dans le département du Vaucluse.

Climat

C'est là, à 400 m d'altitude, à quelques battements d'ailes des falaises du Pas de l'Aigle et de Romane, que notre terroir exprime toute sa complexité. Les vieilles vignes de Grenache et Syrah restituent soigneusement depuis plus d'un demi-siècle la majesté du lieu. Et dans ce terroir d'exception où les arômes se concentrent en moins d'une bouteille par cep, l'altitude apporte une agréable fraîcheur.

Vinification

Cette cuvée a pour alliés la patience et le temps : vendanges tardives, sélection des grappes les plus mûres dès la parcelle, vinification extrême (cuvaion d'un mois, délestage) pour une extraction toute en finesse et en puissance. L'élégance de l'élevage en barriques de l'Allier pendant 24 mois se fond avec le boisage discret des foudres en rehaussant les arômes complexes de ces nobles cépages rhodaniens.