



Gigondas A.C., Grand Romane, Pierre Amadiou M.O. 2016



Région viticole

France, Vallée du Rhône

Cépage(s)

50% grenache, 40% mourvèdre, 10% syrah

Notes de dégustation

Nez

Superbe nez de vanille, d'épices, de fruits cuits.

Palais

Ces arômes se retrouvent fidèlement en bouche. Attaque soyeuse et généreuse. Harmonieux, équilibré, avec une belle mâche, classique et charmeur. Belle longueur.

Vin et mets

A savourer avec du gibier, viandes rouges et fromages.

Garde

7 - 12 ans

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

Le territoire de Gigondas est formé d'une série de coteaux et de vallonnements dans le massif des Dentelles de Montmirail. Le climat de type méditerranéen, avec importance du Mistral est en parfaite relation à une bonne culture de la vigne. La constitution du sol principalement argilo-calcaire contribue par ses divers éléments à donner sa personnalité au cru. L'altitude variant de 160 à 400 m est idéale pour la production de vin de qualité.

Vinification

Vendanges: manuelles permettant un tri de la récolte. Vinification: suivant l'état des raisins et les cépages, deux possibilités: " Traditionnelle, égrappé 100%, macération 20 à 25 jours. " Macération carbonique longue à haute température du cépage Mourvèdre puis assemblage. Elevage: 35% de cette cuvée est élevée en fûts de chêne neuf de 228 litres, 25% en fûts de chêne de 1 an d'âge et 40% en foudres de chêne, pour une durée minimale de 14 mois. Mise en bouteille: au mois d'avril, sans collage, ni filtration.

Distinction(s) & revue de presse

Expovina 2010, médaille d'argent