



Domaine Grand Romane, Cuvée Prestige, 2019

Pierre Amadiou

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, GIGONDAS

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	65% Grenache noir, 15% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 50 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,8 g/l
SUPERFICIE	40 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe au nord-est de l'appellation Gigondas, en coteaux, à 400 mètres d'altitude
EXPOSITION	Nord, nord-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Terroir de cailloutis calcaires offre un sol bien pauvre qui magnifie les arômes et la concentration des baies
VINIFICATION	Vendange manuelle. Cuvaision traditionnelle (30 jours) pour le Grenache et Syrah, macération en grains entiers pour le Mourvèdre.
ÉLEVAGE	Après assemblage, 18 mois en barriques du Centre de la France (30% fûts neufs) et en foudre pour assouplir la puissance des tanins. Mis en bouteille sans filtration.

CODE SAQ
10936427

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
31.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Pierre Amadiou a repris le flambeau familial et s'occupe maintenant des vinifications et de l'élevage des vins. Avec Claude, son oncle qui conduit le vignoble, ils perpétuent l'esprit Amadiou, dans le respect des terroirs et des traditions, pour produire des vins fidèles à l'ambition de qualité de leur aïeul, en y ajoutant une note de modernité. L'ambition du producteur est la recherche d'un équilibre et d'une finesse «bourguignonne». Il cherche à révéler dans ses vins toute l'élégance et la puissance des terroirs, situés sur les hauteurs de l'appellation Gigondas. De la vigne à la mise en bouteille, patience et observation sont de rigueur. Aujourd'hui apprécié dans le monde entier, chaque millésime réserve ses subtilités!