



La Grangelière, 2019

Pierre Amadiu
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, VACQUEYRAS

Un caractère raisonnablement léger rend ce vin très agréable à boire.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	80% Grenache noir, 20% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,1 g/l
SUPERFICIE	137 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé au cœur de l'appellation de Vacqueyras, sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Grenache et Mourvèdre issus des terroirs de Safres et Marnes du miocène et Grenache et Syrah issus des terroirs argilo calcaires
VINIFICATION	Vendanges manuelles du 5 au 30 septembre. Éraflage et foulage. Fermentation et macération en cuves béton, avec remontages et délestages pendant environ 3 semaines.
ÉLEVAGE	8 mois environ, 30% en fûts de 228L de plusieurs vins, et 70% en foudres. Filtration avant mise.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis. Au nez, des arômes de sous-bois et de petits fruits rouges assaisonnés d'une note de vanille. En bouche, c'est un vin ample puissant et généreux, caractérisé par une suavité qui le rend irrésistible, avec des notes épicées et poivrées.
CONSOMMATION	Idéal avec un gigot d'agneau rôti à la sauge ou des fromages affinés. Servir à 17°C. Peut se conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14012045

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.85 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Pierre Amadiu 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 Amadiu, 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!