



Romane Machotte, 2022

Pierre Amadiou

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, GIGONDAS

Jocunditas, qui signifie joie, allégresse en latin, est devenu au fil du temps Gigondas.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	80% Grenache noir, 20% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	45 ans
RENDEMENTS	33hL/ha.
SUPERFICIE	1235ha.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Dans les collines de Gigondas, à 300m d'altitude.
EXPOSITION	Nord-ouest.
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire et de marnes du Crétacé.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. La vinification de 21 jours en cuve béton vient extraire le meilleur de ces moûts et laisse transparaître l'esprit et la tradition de ce terroir familial.
ÉLEVAGE	12 mois en foudres et en barriques de chêne.

CODE SAQ
14866227

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
48.00 \$

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!