



Roulepiere Blanc, 2021

Pierre Amadiou

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	50% Grenache blanc, 50% Clairette
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Terroirs uniques au Gigondas, dans la Vallée du Rhône.
EXPOSITION	Des côteaux d'altitudes exposés Nord/Nord-Ouest.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire pauvre et caillouteux.
VINIFICATION	Vendanges manuelles et vinification traditionnelle en cuve inox, sous température contrôlée afin de préserver la fraîcheur et le fruité.
ÉLEVAGE	Élevage 100% en cuve inox.

CODE SAQ
15086370

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.80 \$

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!