



Roulepiere Blanc, 2022

Pierre Amadiou

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

Sans élevage bois, un Côtes du Rhône qui s'affirme sur la pureté de ses notes florales et fruitées.

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
24.40 \$

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!