



Roulepiere Rouge, 2022

Pierre Amadiou

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

Arômes fruités de mûres et de pruneaux qui s'ouvrent sur une belle finale légèrement réglissée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	80% Grenache noir, 20% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 50 et 60 ans.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Au nord-est de l'appellation Gigondas. Falaises de marnes bleues et de sables fin du Miocènes qui surplombent la rivière l'Aygues. Terroir en coteaux, à 200m d'altitude.
EXPOSITION	Nord, nord-ouest, de 200 à 500m d'altitude.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire pauvre et caillouteux.
VINIFICATION	Vendanges manuelles et vinification traditionnelle.
ÉLEVAGE	Élevage 100% en cuve inox.

CODE SAQ
14866702

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.80 \$

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!