



Roulepiere, 2019

Pierre Amadiou

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	0% Grenache noir, 0% Syrah
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.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire pauvre et caillouteux.
VINIFICATION	Vendanges manuelles et vinification traditionnelle.
ÉLEVAGE	À la fois long et mesuré (entre 12 et 24 mois), alliant barriques et foudres pour la recherche d'un boisé discret qui respecte et révèle l'expression des terroirs.
DÉGUSTATION	Arômes fruités de mûres et de pruneaux qui s'ouvrent sur une belle finale légèrement réglissée.
CONSOMMATION	Peut se conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14866702

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.55 \$

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!