

Pierre Amadieu

GIGONDAS

ROMANE MACHOTTE

ROUGE

LA CUVÉE RÉFÉRENCE DEPUIS 1929



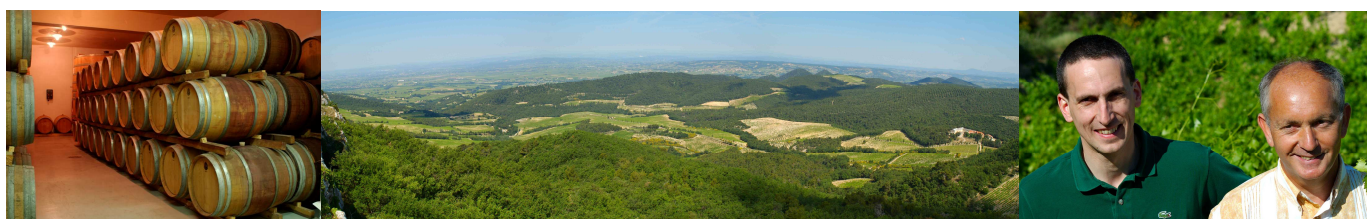
*L*es vignes de Grenache et de Syrah à l'origine de ce Gigondas s'enracinent sur les coteaux de la propriété familiale où la garrigue présente depuis des siècles céda la place à la vigne en lui faisant don de ses parfums.

*D*ébut octobre, les vendanges à la main débutent lorsque, sous le soleil encore chaud d'automne, les baies commencent à se flétrir, signe de la concentration des jus. Une cuvaison patiente vient extraire le meilleur de ces moûts et laisser transparaître l'esprit et la tradition de ce terroir familial.

*E*levage à l'ancienne pendant 12 mois en foudres et en barriques de chêne afin d'allier finesse du boisage et subtilité de la micro oxygénation naturelle.

*C*onfiture vanillée de pruneaux et cassis agréablement structurée par des tanins souples et puissants rejoignent les parfums de thym, laurier, romarin pour former un bouquet d'arômes qui s'ouvre puis s'épanouit en une longue persistance d'épices et de poivre noir.

*D*égustez-le sur un bœuf longuement mijoté avec quelques brins de romarin... Mariez ses saveurs de garrigue avec une glace à la vanille et son coulis de fraise. A boire dès aujourd'hui ou dans les 5 ans qui viennent.



GRANDS VINS DE LA VALLEE DU RHONE - 84190 GIGONDAS- FRANCE

TEL: +33 (0)4 90 65 84 08 FAX : +33 (0)4 90 65 82 14 - MAIL : pierre.amadieu@pierre-amadieu.com

www.pierre-amadieu.com