



Pierre Amadieu

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LA PAILLOUSSE

2022

TERROIR Un parterre d'argiles et de sables recouverts de galets roulés, où la vigne profite la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour.

VINIFICATION Grenache et Syrah sont vendangés à la main et vinifiés selon la tradition de cette grande appellation. Élevage à l'ancienne pendant 12 mois en foudres de chêne et en barriques.

NOTE DE DÉGUSTATION Couleur pourpre intense. Senteurs délicates de fruits rouges, de figues qui prennent force, ampleur et velouté en bouche avec des parfums de fruits noirs (cassis), de menthol et réglisse, de garrigue.

A boire sur un fricassé de cèpes odorants, une glace à la réglisse... Oubliez-le (10 ans) ou dégustez-le dès sa deuxième année après l'avoir aéré.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah.

Volume de production : 8000 bouteilles.

Teneur en alcool : 14.5% vol.