DEPUIS 1929

Pierre Amadieu

GRANDE RÉSERVE

Côtes du Rhône 2022

TERROIR Le Terroir caillouteux de la rive droite du Rhône pour la Syrah s'allie avec l'argile et les éboulis calcaires qui ont vu croître le Grenache.

VINIFICATION La dégustation des baies permet de déclencher la vendange lorsque couleur, arômes et structure s'équilibrent. Chaque grappe est choisie à la main puis vinifiée en cuve inox afin de préserver fruité et fraîcheur de chacun des cépages. Un élevage d'une durée de 9 mois en foudres et fûts vient magnifier une complexité aromatique d'exception.

NOTE DE DÉGUSTATION La couleur soutenue issue de cet assemblage cède le pas à la mûre, à la framboise et à des notes animales. Une belle concentration délicatement enveloppée par des tanins veloutés s'ouvre sur une agréable fraîcheur.

Dégustez-le avec une côte de bœuf saisie à point sur quelques sarments de vigne ou une mousse au chocolat noir relevée de gingembre, dès aujourd'hui ou dans les 5 ans qui viennent...

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 80% Grenache noir, 20% Syrah.
Volume de production : 25 000 bouteilles.
Teneur en alcool : 14.5% vol.

201 Route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - France
Tel: +33 (0)4 90 65 84 08 Fax : +33 (0)4 90 65 82 14
www.pierre-amadieu.com - Mail : pierre.amadieu@pierre-amadieu.com