



Pierre Amadieu

CÔTES DU RHÔNE

ROULEPIERRE

2024



TERROIR Les Clairette et Grenache sélectionnés pour cette cuvée sont issus de terroirs argilo-calcaire pauvres et caillouteux.

VINIFICATION Elle est vinifiée traditionnellement en cuve inox, sous température contrôlée afin de préserver la fraîcheur et le fruité. Élevage 100% en cuve inox.

NOTE DE DÉGUSTATION La Clairette apporte des arômes floraux et une agréable vivacité, tandis que le Grenache développe des saveurs fruités et de la présence en bouche.

Son gras et sa longueur font de ce Côtes du Rhône blanc le compagnon parfait des poissons grillés ou des huîtres à peine sorties de l'eau. A boire jeune et très frais.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 50% Grenache blanc, 50% Clairette.

Volume de production : 15 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 13.5% 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