

Domaine de Piéblanc Gigondas « Les Terres » rouge 2019



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): M. Ponson (PIÉBLANC)

Millésime: 2019

Appellation: Gigondas

Couleur: rouge

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Terres

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5



Description brève du produit :

Le Gigondas accessible du Domaine de Piéblanc, signé Matthieu Ponson, neo-vigneron bourré de talent et ultra dynamique. Nous l'avons découvert en 2022, voilà presque 10 ans que nous cherchions un beau Gigondas à moins de 20 € ! Celui-là est parfait. On peut commencer à le déguster en 2022, mais il se gardera au moins 5 ans de plus.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE PIÉBLANC
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine de Piéblanc Gigondas « Les Terres » rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES Âgées de 50 ans au pied du village de Gigondas, lieu-dit Les Terres sur un terroir argilo-calcaire.

CÉPAGES 80 % Grenache, 10 % Cinsault, 10 % Syrah

VITICULTURE Conversion biologique en cours

VINIFICATION Vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage. Vinification en cuve inox thermorégulée Macération pré-fermentaire à froid 48 h Cuvaizon d'environ 20–25 jours avec remontages quotidiens.

ÉLEVAGE Cuve inox 9 mois.

POTENTIEL DE GARDE 8 – 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION Robe grenat, nez expressif rappelant la griotte et les notes florales de pivoine et de glycine. La bouche est généreuse sur le chocolat et le poivre avec une finale en finesse légèrement épicée sur la cannelle.

ACCORDS METS ET VIN Viandes à goût marqué comme l'agneau et le canard. S'accorde bien sûr avec une pièce de bœuf. Idéal avec des fromages crémeux et desserts au chocolat noir.