

# Domaine de Piéblanc Gigondas « Pallierouda » rouge 2019



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): M. Ponson (PIEBLANC)  
Millésime: 2019  
Appellation: Gigondas  
Couleur: rouge  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Pallierouda  
Cépage dominant: grenache  
Alcool (%/vol.): 15

## Description brève du produit :

Le Gigondas de prestige du Domaine de Piéblanc, signé Matthieu Ponson, neo-vigneron bourré de talent et ultra dynamique. Nous l'avons découvert en 2022, une aubaine ! A déguster ou à garder 10 ans (mais vous craquerez avant, il est déjà si séducteur !)

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine de Piéblanc Gigondas « Pallierouda » rouge 2019**

Fiche technique rédigée par le domaine :

**VIGNES** Vignes de 60 ans d'âge sur les plateaux au pied du village de Gigondas, lieu-dit Pallierouda sur le terroir de Le Cône de la Font des Papes – sol calcaire, caillouteux, marneux.

**CÉPAGES** 70 % Grenache, 30 % Syrah

**VITICULTURE** Certification « Agriculture Biologique » à partir du millésime 2022. Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg, tri manuel sur la table de tri puis éraflage.

**VINIFICATION** En cuve inox thermorégulée. Macération pré-fermentaire à froid 48 h . Environ 20 jours de cuvaison avec remontages quotidiens.

**ÉLEVAGE** Le Grenache est élevé en jarres en terre cuite de 750 l et, la Syrah, en fût de chêne de 450 l de la maison Chassin pendant 18 mois.

**POTENTIEL DE GARDE** 10 ans et plus.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Des notes de torréfaction rappelant le moka. Une bouche veloutée rappelant la confiture de fraise et le réglisse. Une finale soyeuse, longue et élégante.