

Domaine de Piéblanc Gigondas « Pallierouda » rouge 2019 (3 bouteilles)



Prix du produit :

97,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): M. Ponson (PIÉBLANC)
Millésime: 2019
Appellation: Gigondas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
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.