

Domaine de Piéblanc Gigondas « Les Terres » rouge 2020



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): M. Ponson (PIÉBLANC)

Millésime: 2020

Appellation: Gigondas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Terres

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache



Description brève du produit :

91/100 RVF. 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 abordable ! Celui-là est parfait. On peut commencer à le déguster en 2023, 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 2020

La Revue du Vin de France (N°667 février 2023, les pépites de l'édition 2023 de Millésime Bio) : **91/100**. *Un nez assez typé sud sur les fruits noirs et les épices. Une belle texture pulpeuse et délicate, sans excès d'alcool. C'est facile et aimable car les tanins sont bien gérés.*

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 Cuvaision 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.