

# Domaine de Piéblanc Gigondas « Pallierouda » rouge 2020



Prix du produit :

**192,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): M. Ponson (PIEBLANC)  
Millésime: 2020  
Appellation: Gigondas  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Pallierouda  
Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

Le Gigondas de prestige du Domaine de Piéblanc, signé Matthieu Ponson, neo-vigneron bourré de talent et ultra dynamique. Assez jeune à déguster en 2023 lors de sa sortie... on peut quand même y pencher son nez en 2024 :-)... ou le garder 10 ans bien sûr (mais vous craquerez avant !)

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine de Piéblanc Gigondas "Pallierouda" rouge 2020**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Assemblage :** 70% grenache, 30% syrah.

**Age des vignes :** 50 ans

**TERRAIRE :**

**Topographie :** « La Terrasse ancienne de l'Ouvèze », terre historique de l'appellation Gigondas (120k ans).

**Sol :** Galets roulés calcaires et matrice sablo-argileuse. Terres connues pour ses Grenaches d'une grande finesse.

**Atmosphère :** Au pied du Village de Gigondas, à l'ombre des Dentelles de Montmirail, sélection d'une parcelle d'un seul tenant, battue par le vent et le soleil.

**PARCOURS DES RAISINS :**

**Travail :** Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide, tri manuel, égrainage, puis remplissage des cuves par gravité.

**Vinification :** En cuves inox, macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuaison d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

**Elevage :** Grenaches en amphores de terre cuite, Syrah en vieux fûts de chêne de 450 litres. 18 mois.

Vin biologique