

Domaine de Piéblanc Gigondas « Pallierouda » rouge 2021



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): M. Ponson (PIÉBLANC)

Millésime: 2021

Appellation: Gigondas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de Piéblanc Gigondas "Pallierouda" rouge 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage : 70% grenache, 30% syrah.

Age des vignes : 50 ans

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

TERROIR :

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. Cuvaizon 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