Domaine de Piéblanc Gigondas « Pallierouda » rouge 2021

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): M. Ponson (PIEBLANC)
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. Cuvaison 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