



## AMADIEU CÔTES DU RHÔNE ROULEPIERRE

Producent: Pierre Amadieu

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 12201

Pris: **Privatimport**

Torrt och fruktigt med betoning på mörka bär som går åt körsbär, björnbär samt avslutas med en trevlig lakrits-örtighet.



### OM PRODUCENTEN:

1910 föddes en fascinerande person, Pierre Amadieu. Redan som ung arbetade han flitigt i familjens vingårdar i Gigondas som då var cirka 7 hektar. Druvorna såldes vidare men 1929 tyckte Pierre, då endast 19 år(!) att de istället skulle buteljera sitt eget vin. Familjeföretaget som bär hans namn grundas samma år. Pierre arbetade hårt och belönades under 1930-talet för sina viner. Det gjorde att han kunde köpa mer mark och under 1950-talet köpte han två historiska vingårdar i Gigondas; La Machotte och Romane. Tack vare det gick Pierre Amadieu från att vara en liten producent till en av appellationens största med sina nu 137 hektar.

Pierre Amadius vingårdar ligger på sluttningar mot nord-nordöst vilket ger vingårdarna skydd mot den varma solen under sommarmånaderna och skapar rätt förutsättningar för en långsam mognad. Mistralvinden präglar området och även den bidrar till druvornas långsamma mognad. Det unika vingårdsläget Le Pas de l'Aigle- Örnpasset är en av Gigondas högst belägna vingård där gamla stockar av Grenache och Syrah i karg jordmån ger druvorna till producentens prestigevin. Hos Pierre Amadieu finns en stor hängivenhet att arbeta nära naturen och med så lite yttre påverkan som möjligt. Arbetet i vingården sker för hand och skördeuttaget är cirka 30 hektoliter per hektar.

### DRUVOR:

80% Grenache, 20% Syrah

### JORDMÅN:

Kalkrik lerjord

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och sorteras varsamt, traditionell vinifiering på rostfria ståltankar.

### PASSAR TILL:

Passar utmärkt till fläskkött med kryddiga tillbehör.