

# PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

## GIGONDAS DE PIAUGIER 2019

AOC Gigondas, Vallée-du-Rhône, France.

Outre ses Sablet, Piaugier produit également un Gigondas rouge, tout en finesse et en élégance !

### LE VIN

Ce vin, issu de vieilles vignes de Grenache, Mourvèdre et Syrah, reflète le classique encépagement de l'AOC GIGONDAS. On retrouve dans ce vin le style élégant et raffiné du domaine.

### LES CÉPAGES

Grenache noir 65%, Mourvèdre 20%, Syrah 15%

### LE TERROIR

Sol de sable argilo-limoneux, sur le plateau de Gigondas. Les vignes ont une moyenne d'âge de 40 ans.

### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

La vendange exclusivement manuelle a généralement lieu fin septembre, début octobre. Une fois rentrés en cave, les raisins sont éraflés puis transférés dans des cuves bétons où ils macèreront pour une période de 21 jours. Après le pressurage, le vin sera transféré dans des foudres pour un élevage de 18 mois. L'élevage en foudre de 30 hectolitres confère à ce vin une jolie texture tout en combinant une belle amplitude et des tannins intégrés. Ainsi il peut être consommé jeune tout en ayant un potentiel de garde remarquable.

### LE MILLÉSIME

Des conditions sanitaires parfaites ont caractérisé le millésime 2019. Après un rendement difficile et faible en 2018, ce millésime a été accueilli avec beaucoup d'enthousiasme. Le temps magnifique qui a duré tout le mois de septembre a permis aux baies d'atteindre leur pleine maturité. L'année 2019 offre certainement un très grand millésime.

### LA DÉGUSTATION

Le Gigondas 2019 a une robe soutenue, d'un rouge intense, Son nez révèle des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices douces. La bouche est complexe, tout en restant gourmande. Les tannins sont fins et toujours très élégants. La finale est volumineuse et nous laisse une jolie sensation de fraîcheur.

**LA GARDE** | 15 ans

94 points WINEENTHUSIAST

93 points JEB DUNNUCK

92 points Wine Spectator

