



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

GIGONDAS DE PIAUGIER 2022

AOC Gigondas, Vallée-du-Rhône, France.



Un Gigondas tout en finesse et 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

Les sols du Plateau de Gigondas sont majoritairement composés d'alluvions argilo-limoneux. Les vignes ont une moyenne d'âge de 50 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 3 à 4 semaines. Après le pressurage, le vin est transféré dans des foudres de chêne pour un élevage de 15 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

De par ses chaleurs extrêmes et le manque d'eau, 2022 est sans aucun doute un millésime dont on se souviendra. Le challenge a été certain. En effet, nous avons dû nous adapter certes à la sécheresse et à la canicule, mais également aux pluies salvatrices tombées juste avant les premiers coups de sécateurs. Il a donc fallu faire preuve de patience pour laisser les maturités aboutir. La vendange précoce s'est tout de même révélée très prometteuse ; un étonnant millésime finalement plus lumineux que solaire.

LA DÉGUSTATION

Sa robe est soutenue, d'un rouge rubis, Son nez révèle des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices douces. La bouche est complexe, tout en restant fraîche et 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 pts JEB DUNNUCK

Domaine de PIAUGIER - 84110 Sablet - France

Tél. +33 (0)4 90 46 96 49 - Fax. +33 (0)4 90 46 99 48 - Email. info@piaugier.fr - PIAUGIER.FR

PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS - SABLET - GIGONDAS - CÔTES DU RHÔNE