



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

GIGONDAS DE PIAUGIER 2021

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

Les sols du Plateau de Gigondas sont majoritairement composés d'alluvions argilo-limoneux. 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

L'année 2021 marquera longtemps nos esprits. Epargnés en aucune façon, les pluies, la grêle et surtout le gel nous ont donné énormément de fil à retordre. En effet, nous avons perdu cette année-là plus de 30% de notre récolte suite à la période de gel catastrophique du mois d'avril 2021. Non seulement une grande partie de notre cuverie est restée vide, mais les complications post gel ont rendu le travail de la vigne difficile. Comme souvent, il a fallu s'adapter. On peut cependant se réjouir du résultat à la cave, avec des vins qualitatifs, gourmand et surtout d'une grande fraîcheur.

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



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE