



DOMAINE
DE
PIÉBLANC

APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

LES TERRES

MILLÉSIME 2019

ALCOOL 14.5°

VIGNES Âgées de 50 ans au pied du village de Gigondas, lieu-dit *Les Terres* sur un terroir argilo-calcaire.

CÉPAGES 80 % Grenache, 10 % Cinsault, 10 % Syrah

VITICULTURE

Conversion biologique en cours

VINIFICATION

Vendanges à la main en caquettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage.

Vinification en cuve inox thermorégulée
Macération pré-fermentaire à froid 48 h

Cuvaison d'environ 20-25 jours
avec remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

Cuve inox 9 mois.

POTENTIEL DE GARDE

8 - 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat, nez expressif rappelant la griotte et les notes florales de pivoine et de glycine.

La bouche est généreuse sur le chocolat et le poivre avec une finale en finesse légèrement épicée sur la cannelle.

ACCORDS METS ET VIN

Viandes à goût marqué comme l'agneau et le canard. S'accorde bien sûr avec une pièce de bœuf. Idéal avec des fromages crémeux et desserts au chocolat noir.

