



## GIGONDAS PIAUGIER

AOC Gigondas (Vallée du Rhône), Gigondas, Rouge 2016

Outre ses SABLET, Piaugier produit également un Gigondas Rouge, 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.

### LE MILLÉSIME

2016 est sans aucun doute l'un des plus beaux millésimes que la Vallée du Rhône ait connu depuis le début du XXIème siècle. Bien moins solaire que 2015, l'année 2016 a été fraîche, se traduisant par des vins fins et élégants avec des tannins délicats et raffinés. L'équilibre est naturellement idéal ce qui le rend presque magique. Le potentiel de garde est sans aucun conteste très prometteur.

### TERROIR

Sol de sable argilo-limoneux, sur le plateau de Gigondas.

### A LA VIGNE

La vendange exclusivement manuelle a généralement lieu début Octobre. Les différentes parcelles sont conduites en culture biologique.

### VINIFICATION

Après la vendange, les vins sont laissés en cuve pour une période de 21 jours. Ils sont ensuite transférés dans des foudres de chêne.

### ELEVAGE

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.

### CÉPAGES

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

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 5 ha  
Age moyen des vignes: 40 ans  
Rendement: 30 hL/ha  
Volume de production: 12.000 bouteilles

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

### AVIS & RÉCOMPENSES

**bettane +  
desseauve**

"Le Gigondas 2016 est sans conteste une superbe réussite sur ce domaine."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France

