

CÔTES DU RHÔNE

L'AMISTA 2023

Domaine des Garriguettes



Situation : Sébastien Clément, jeune vigneron à Châteauneuf-de-Gadagne, a toujours travaillé sur le domaine familial, animé par la passion du vin transmise par ses aïeux et notamment son grand-père Jean. Il a acquis l'expérience avec son père Jean-Louis puis s'est formé et a dirigé des vinifications dans différents pays du monde.

C'est avec la même philosophie qu'ils cultivent la vigne et élaborent le vin de façon traditionnelle en respectant la nature au gré et au rythme des saisons.

Encépagement : Grenache noir, vieilles vignes de 1954

Terroir : Galets roulés et argile rouge

Température de Service : 15 à 17 °C. 30min de carafe conseillée

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans

Observations : Un côte du Rhône sur des parfums de baies noires, de cerises, des arômes de noix, un léger cuit et une pointe pimentée. En bouche, ce fruit mûr, juteux, un peu chaud, une belle persistance ainsi qu'une puissance. Très belle finale fraîche et épicée.

Quelques accords : Barbecue, viande rouge, Gibier, Ragoût de viande, Canard au poivre vert, Pintade, Faisan...



