

DEPUIS 1929



*Pierre Amadiéu*



## *Domaine Grand Romane* GIGONDAS

BLANC



Le Grand Romane blanc est une pure rareté, porté par la minéralité et la salinité de la Clairette

**TERROIR** Plantées en 1958, nos vieilles vignes de Clairette Blanche s'épanouissent sur un terroir frais à 300m d'altitude, en côteaux exposés Nord, aux sols de marnes calcaires du Crétacé.

**VINIFICATION** Nous effectuons au préalable une sélection parcellaire rigoureuse, puis les vendanges sont réalisées manuellement vers la fin du mois de septembre. Cette cuvée est intégralement vinifiée sous bois, dont 20% de fûts neufs, 60% de fûts de plusieurs vins, et 20% en foudre. Elle est bâtonnée et élevée sur lies fines pendant 9 mois.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Ce vin d'exception révèle harmonieusement ses arômes floraux délicats de tilleul et d'acacia, mêlés à des notes de pamplemousse et d'anis. L'onctuosité apportée par l'élevage sur lies fines équilibre la tension et la structure crayeuse du vin. Sa finale, sapide et persistante, témoigne de la richesse et de la fraîcheur de notre terroir.

Servir frais (12°C) et accompagner d'un Comté affiné ou de Saint-Jacques poêlées avec une sauce légèrement citronnée.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** 100% Clairette.

**Volume de production :** 17 000 bouteilles.

**Teneur en alcool :** 12,5% vol.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-09 AGRICULTURE FRANCE  
AGRICULTURE FRANCE BIOLOGIQUE