

TARIFS SEPTEMBRE 2024

DEPART CAVE T.T.C. EN EUROS - REVISABLE SANS PREAVIS

TERROIRS D'EXCEPTION

GIGONDAS

Prix T.T.C.
la bouteille

LE PAS DE L'AIGLE

Rouge 2021 24,50 €



Longueur et Subtilité
Sélection parcelaire majoritairement de Grenache à 400m d'altitude. Élevage de 24 mois en foudres de chêne et 12 mois en bouteilles. À déguster chambré (17°).

DOMAINE GRAND ROMANE

Blanc 2023 **NOUVEAUTÉ** 24,00 €

Magnum blanc 2023 **DISPONIBLE EN SEPTEMBRE** 50,00 €



Un vin d'exception, complexité et en fraîcheur
Clairette issues de nos terroirs d'altitude à Gigondas, vieilles vignes plantées en 1955. Vinifié en fûts de chêne puis élevé sur lies fines.
Servir frais (12°)



Rouge 2021 19,00 €

Magnum rouge 2021 44,00 €



Puissance et Séduction
Sélection de vieilles vignes, 65 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 15 % Syrah. Élevage 18 mois en foudres et fûts (vieux et neufs) de chêne.
À déguster chambré (17°).

CHATEAUNEUF DU PAPE

LA PAILLOUSSE

Rouge 2021 27,50 €

80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne.

Blanc 2023 27,50 €

60 % Grenache blanc, 20 % Clairette, 10 % Bourboulenc, 10 % Roussanne.

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

PIERRE AMADIEU

15,90 €

Vin doux naturel à déguster avec un fromage bleu ou un plat épicé.

Beaucoup de fraîcheur.

VIEUX MARC DE GIGONDAS

CUVEE DU FONDATEUR Bouteille 70 cl. 49,00 €

Eau-de-vie des meilleurs marcs de raisins de notre domaine à Gigondas. Élevée en fûts de chêne pendant 5 à 10 ans.

Par appellation, millésime suivant après épuisement. Sachez consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

VALEURS SURES

Prix T.T.C.
la bouteille

GIGONDAS Romane Machotte

Rouge 2022 17,80 €

Magnum rouge 2021 41,00 €



Fruité et Fraîcheur d'altitude
Assemblage traditionnel de 80 % Grenache et 20 % Syrah, issus de nos terroirs familiaux. Élevage 12 mois en foudres et fûts de chêne. À déguster chambré (17°).

Rosé 2023 15,00 €

Élaboré par pressurage direct et saignée de 60 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Cinsault, 10 % Mourvèdre. Fin de fermentation et début d'élevage en fûts - Raisins issus de notre domaine familial.

Blanc 2023 **ÉPUISÉ**



Fruité et assemblage de plusieurs terroirs
Assemblage de 70 % Clairette, 25 % Marsanne Roussanne et 5 % viognier, issus de nos terroirs familiaux. Élevage en fûts et en amphore. Servir frais (12°).



VACQUEYRAS La Grangelière

Rouge 2022 15,60 €

80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne.

VINSOBRES Les Piallats

Rouge 2022 11,50 €

70 % Grenache, 30 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne.

CAIRANNE Les Hautes Rives

Rouge 2022 : 60 % Grenache, 25 % Mourvèdre, 15 % Syrah. 11,50 €

Blanc 2023 : 50 % Clairette, 30 % Grenache Blanc, 20 % Roussanne. 11,50 €

COTES DU RHONE Grande Réserve

Rouge 2022 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. Élevage en foudres. 9,80 €

SAINT-JOSEPH Les Capelets

Rouge 2022 : 100 % Syrah. Élevage en foudres et fûts de chêne. 19,90 €

TAVEL La Gravinière

Rosé 2023 : 60 % Grenache, 30 % Cinsault, Syrah et Mourvèdre. 12,50 €

DECOUVERTES

Prix T.T.C.
la bouteille

COTES DU RHONE Roulepierre

Rouge 2022 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. 7,50 €

Rosé 2023 : 60 % Grenache par pressurage, 40 % Cinsault par saignée. 7,50 €

Blanc 2023 : 50 % Clairette, 50 % Grenache blanc. 7,50 €

VENTOUX La Claretière

Rouge 2022 : 80 % Grenache, 20 % Syrah. 7,00 €

IGP MEDITERRANEE VIOGNIER-CLAIRETTE



Blanc 2022 : 80% Viognier, 20% Clairette. 6,50 €

BAG IN BOX®

Prix T.T.C.
unitaire

GIGONDAS ROMANE-MACHOTTE

Rouge 2022 5 litres 56,00 €

COTES DU RHONE ROULEPIERRE

Rouge 2023 5 litres 29,00 €

IGP MEDITERRANEE PREMICES **ÉPUISÉ**

Rosé 2023 5 litres 15,00 €

BON DE COMMANDE 2024

GIGONDAS		Prix T.T.C. la bouteille	Quantité	MONTANT T.T.C.
LE PAS DE L'AIGLE	Rouge 2021	24,50 €		
DOMAINE GRAND ROMANE	Rouge 2021	19,00 €		
	Blanc 2023	24,00 €		
ROMANE MACHOTTE	Rouge 2022	17,80 €		
	Rosé 2023	15,00 €		
AUTRES APPELLATIONS		Prix T.T.C. la bouteille	Quantité	MONTANT T.T.C.
Appellations	Couleur	Mill.		
BAG IN BOX®		Prix T.T.C. unitaire	Quantité	MONTANT T.T.C.
Appellations	Couleur	Vol.		

TOTAL T.T.C. EN EUROS DEPART CAVE =

FORFAIT TRANSPORT T.T.C. EN €

Livraison en France Métropolitaine
en carton de 6 bouteilles ou de 3 magnums.

6 bouteilles ou 5 litres	25,00 €
A partir de 7 bouteilles ou 10 litres	35,00 €

Pour toute commande supérieure à 390 € :

Port offert

MONTANT TOTAL A REGLER EN €
(TVA 20% incluse)

Règlement joint par chèque bancaire à l'ordre de « Celliers Amadiou »

A détacher et à nous envoyer

Suite au verso ↪

LES CELLIERS AMADIEU

84190 GIGONDAS

201 Route des Princes d'Orange
84190 Gigondas
Tel. : 04 90 65 84 08
Tel Caveau : 04 90 65 80 33
Email : contact@pierre-amadieu.com



Ouvert tous les jours, toute l'année

10h - 12h30 / 14h - 17h30

Jours fériés inclus

(Fermé les week-ends de janvier et février, le 25 et 26 décembre, le 1^{er} et 2 janvier)

NOM :
Prénom :
Adresse de facturation :
.....
Code Postal :
Ville :
Téléphone :
E-mail :

Adresse de livraison (si différente) :
.....
Code Postal :
Ville :

Instructions particulières :

(Ex : en cas d'absence, laisser au concierge - ne pas livrer le mardi...)

DATE :

SIGNATURE :

COMMANDEZ
DIRECTEMENT SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE !



Conditions générales de vente

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises (20%) et Franco Domicile France Métropolitaine. Ils sont révisibles sans préavis. Livraison à une seule adresse. Lors de l'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par un vin de qualité égale ou supérieure. A la livraison, en cas de casse, veuillez faire les réserves d'usage auprès du transporteur. Nos ventes sont payables à Gigondas, en cas de litige, seul le tribunal de commerce d'Avignon est compétent.

Sachez consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
SARL au capital de 33 000 € - R.C. Avignon 327 326 138 00010 – NAF 4725Z



A l'entrée du village de Gigondas, notre caveau vous accueille dans une ambiance simple et conviviale, le lieu idéal pour déguster paisiblement nos vins. Parking facile d'accès.

Pierre Amadieu GIGONDAS



201 Route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas

Tél.: 04 90 65 84 08

Tél. caveau : 04 90 65 80 33

contact@pierre-amadieu.com

www.pierre-amadieu.com

www.boutique.pierre-amadieu.com

