



L'EXCUSE 2017
Vin Liqueureux

Cette cuvée est un vin liqueureux issu de raisins vendangés à la main le 9 février 2018.

En attendant leur vendange tardive, les raisins se déshydratent, concentrant ainsi leur sucre – 263 g/litre de sucre résiduel – pour donner, après une vinification délicate, un vin très dense, liqueureux, presque sirupeux.

L'Excuse est un dessert à lui tout seul. On le déguste accompagné d'une salade de fruits frais et de petits gâteaux secs ou de bugnes. Pas trop sucrées, ces gourmandises dorées et soufflées n'empiètent pas sur le sucre du vin qui prend alors toute sa dimension.

On peut aussi l'apprécier avec des fromages de brebis basques très secs comme l'ossau-iraty. Sa saveur sucrée maquille le piquant du fromage et remplace avantageusement la confiture de cerise noire qui l'accompagne traditionnellement, précisément pour en adoucir le goût.

Déboucher entre amis une bouteille de ce vin insolite est un moment exceptionnel d'intimité et de plaisir partagé !



Vin Bio certifié par Ecocert

Olivier Tropet, artisan vigneron

Earl Desplans – 445, route de Buisson - 84110 Roaix - France

+(33)04 90 46 19 82

domaine@pique-basse.com - www.pique-basse.com

Siret 340 402 403 000 18 - N° TVA intracommunautaire FR 483 404 024 03