AU CŒUR DU VENTABREN 2020
A.O.C Côtes-du-Rhône Villages Roaix

Cette cuvée émane d'une seule parcelle de syrah plantée en 1975 sur les contreforts du massif du Ventabren au lieu-dit «Croix de Cornu» avec un sol argileux (mélange de marnes jaunes et blanches) donnant naturellement un faible rendement de 30 hectolitres par hectare.

Situé à 320 m d'altitude ce terroir par son orientation et sa situation est l'objet de vendanges tardives (04 octobre) et manuelles au cours desquelles les raisins sont éraflés puis encuvés. La macération en cuve de ciment d'une durée de 35 jours, la fermentation avec les seules levures indigènes, les remontages et pigeages réalisés avec modération afin d'extraire le plus délicatement possible les composés phénoliques, l'élevage du vin durant quatorze mois en demi-muid sont les différentes phases qui précèdent la mise en bouteille faite en une seule fois sans collage ni filtration. Cette cuvée surprendra les amateurs par sa fraicheur et sa belle longueur. La robe est sombre, presque noire, avec des reflets rouges sanguins. Le nez s'ouvre sur des notes fumées de poivre noir et de tabac blond, et se poursuit sur des arômes minéraux et un bois bien intégré. La bouche, toute en longueur épicée, s'accommode à merveille avec la fraicheur des tanins lisses, tendus et encore bien serrés.

A carafer 2h avant de servir, ou à garder. Accords : canard sauvage, gibier sauce grand veneur, salmis de palombe, bleu d'Auvergne.

Degré : 13,5% - pH : 3,62 – sucres réducteurs : <1,5g/l

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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