



L'AS DU PIQUE

A.O.C Côtes-du-Rhône Villages Roaix

Cette cuvée est un assemblage de deux cépages, le **grenache à 75 %, et la syrah pour 25 %**. Si le premier est le plus ancien avec 40 ans d'âge, la syrah le suit avec une différence de 10 à 15 ans. Tous puisent leurs racines sur les coteaux du massif du Ventabren dans des **parcelles orientées Sud/Sud-Est**, sises aux lieux-dits «Les Camioles» au **sol sablonneux** et «Les Banettes» **argileuses** donnant des rendements de 25 à 30 hectolitres par hectare ou six, sept grappes par pied.

Les vendanges se font **manuellement** avec un tri sévère à la parcelle. Le raisin est **partiellement éraflé** puis encuvé **sans foulage**, la macération durant 35 jours en **cuve de béton** avec alternance raisonnée des remontages et pigeages en vue d'une extraction douce des composés phénoliques, les fermentations au moyen des seules **levures présentes sur les raisins**, l'assemblage et l'élevage des jus de presse et de goutte sur lies fines durant douze mois seront les étapes nécessaires avant la mise en bouteilles en une seule fois **sans collage et filtration**.

Le nez de ce Côtes-du-Rhône Village Roaix où domine le grenache s'ouvre sur des notes de liqueur de cassis, d'écorce d'orange confite, de griotte et se prolonge par un mélange d'épices grillées, voire fumées. En bouche l'attaque suave, ronde et charnue des fruits rouges mûrs est relayée par des notes d'épices et de poivre, le tout en parfait équilibre avec une jolie structure aux tanins bien serrés.

Accords : gigot d'agneau mariné à l'huile d'olive et herbes de Provence, moussaka, côte de bœuf Potentiel de garde 4 à 5 ans, agréable des maintenant après 2 heures de décantation.



Vin Bio certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifiée par Demeter

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