



L'ATOUT DU PIQUE

A.O.C Côtes du Rhône Villages Roaix / Blanc

Cuvée issue **d'une seule parcelle de Grenache blanc**, très rare dans un paysage «roaixois» dominé par des vins rouges, située en contrebas du massif du Ventraben lieu-dit les crottes.

Vigne de 45 ans d'âge au rendement de 35 hl/ha, sise sur un **terroir au sol sablo-argileux à la terre fraîche** et profonde ne craignant pas le sec, **exposée au soleil levant**.

La vinification se fait pour **moitié en demi-muid et pour moitié en cuve inox**. Après une fermentation longue de trois mois suit un **élevage sur lie sans bâtonnage**. L'assemblage final sur cuve se pratique un mois avant la mise en bouteille avec **filtration légère**.

Généralement assemblé le Grenache blanc est ici rendu à son maximum pour créer un vin complet vous embarquant immédiatement dans des contrées de fruits ensoleillés suivis par un remarquable équilibre entre moelleux et fraîcheur pour finir sur un duo agrumes/fenouil...le PH confirmant cette vivacité.



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