



LA BRUSQUEMBILLE 2024

AOP Côtes du Rhône

La **syrah (70%)** et le **carignan (25%)** et le **grenache (5%)** composent cette cuvée provenant de parcelles riches en **sable et argiles d'origine alluvionnaire** situées au lieu-dit «Piquebas» entourant le domaine.

Nous sommes sur un terroir riche conférant au vignoble une grande vigueur.

Un gros travail permet de maîtriser en amont les rendements par ébourgeonnage, éclaircissage des entre cœurs, vendange en vert. Avec un tri sélectif à la parcelle les **vendanges manuelles** sont **entièrement éraflées puis encuvées sans foulage**, l'assemblage se faisant directement à l'encuvage. Suit la macération pendant 20 jours **sans ajout de levure** et une fermentation accompagnée de façon modérée de remontages et pigeages en alternance afin de ne pas nuire à la qualité des tanins ; l'élevage d'une durée de 8 mois en cuve inox sur lie fine est la dernière étape avant la mise en bouteille.

Incroyable richesse aromatique de fruits noirs (mûre), de noix de muscade, avec des notes de badiane (anisé).

A boire sur viande rouge de bœuf, magret de canard, mais également avec des tartines de rouget à la tapenade. Potentiel de garde de 4 à 5 ans, agréable dès maintenant après 3 heures de décantation. Température de dégustation : 16/18° C.



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