



**LE CHASSE-CŒUR 2024**  
AOC Côtes du Rhône Villages

Cette cuvée combine le **grenache à 80%, 10% de syrah et 10% de cinsault**, cépages qui croissent sur les basses terrasses alluvionnaires, mélange de **sable et d'argiles limoneuses**, de l'Ouvèze au lieu-dit « Piquebas » autour du domaine.

**Vendanges manuelles, raisins éraflés en totalité puis assemblés directement à l'encuvage sans foulage,** fermentations avec **levures indigènes en cuve inox** sur lie fine pendant huit mois, précèdent les vins mis en bouteille au mois de juin sur la fraîcheur et le croquant.

Parfaitement équilibré, ce vin a une saveur de fruits rouges (groseille, framboise). Il laisse également apparaître des notes empyreumatiques (notes fumées).

Excellent sur du confit de canard, un gigot d'agneau, ou sur un fondant au chocolat.

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*