



*Dans l'Antiquité, on  
offrait des pies à  
Bacchus pour que, le  
vin aidant, les  
langues se délient  
les secrets  
s'échappent...*

## Les Pies Curieuses

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** AOC Grignan-les-Adhémar

**Couleur :** Rouge

**Millésimes :** 2018 – 2019 – 2020

**Cépages :** Syrah, Carignan, Grenache

**Élevage :** Oui

**Alcool :** 13,5% (2018) – 14 % (2019) – 13,5 % (2020)

**Format :** 75 cl

### ÉLABORATION

**Terroir :** Hautes terrasses d'alluvions würmiennes sableuses à sablo-argileuses et, localement, des dépôts caillouteux. Dominante calcaire.

**Culture et vendanges :** Viticulture strictement raisonnée : enherbement naturel et travail du sol en alternance un rang sur deux depuis plus de 20 ans. Travail du sol sur le rang à l'inter-ceps pour limiter les intrants. Travaux en vert (épamprage et ébourgeonnage) manuels. Syrah palissés sur fils releveurs. Vendange mécanique à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (mi septembre - début octobre). Tri soigné du raisin en sortie de benne.

**Vinification :** Vinification séparée des cépages. Fermentation traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Pigeage journalier et cuvaison de 15 à 20 jours selon les cépages. Soutirage en fin de fermentation, élevage en cuve de 3 à 4 mois, soutirage supplémentaire (Syrah) puis assemblage.

### DÉGUSTATION

**Robe :** Couleur rouge rubis, avec quelques reflets violacés.

**Nez :** Arômes intenses de fruits noirs mûrs (cerise noire, cassis, mûre), notes de numération fermentaire et de garrigue.

**Bouche :** Attaque onctueuse, arômes de petits fruits macérés à l'alcool, notes de réglisse, léger fumé. Tanins présents, harmonieux et fondus. Vin bien équilibré, franc et gouleyant.

**Garde :** 3 ans.

**Accords :** Viandes grillées, planche campagnarde, cuisine méditerranéenne et plats épicés (tajines).

### DISTINCTIONS

**Médaille d'Or (millésime 2020) et Argent (millésimes 2019 et 2020)** au Concours International des vins de Lyon.

**Médaille d'Argent (millésime 2020)** au Concours des vins d'Orange.