

Les Pies Curieuses 2020



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

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Couleur : Rouge

Millésimes : 100 % récolte 2020

Cépages : 50 % Syrah, 25 % Carignan, 25 % Grenache

Élevage : Oui

Alcool : 13,5 %

Format : 75 cl

DÉGUSTATION

Robe : Rouge rubis profond, avec quelques reflets violacés.

Nez : Complexe et charmeur, au fruité intense (cerises, framboise, grenade), complété par des fleurs de violette et de pivoine et des notes de viande fumée.

Bouche : Attaque flatteuse, explosif sur le fruit, profil lactique et gourmand, tanins lissés et finale persistante sur le Zan et le cacao.

Garde : 3 ans.

Accords : Viandes grillées, charcuteries fines, cuisine méditerranéenne et plats épicés (tajines).

DISTINCTIONS

Concours général de Paris : médaille d'Argent

Sélection Guide Hachette 2021 : une étoile

Concours International des vins de Lyon : médaille d'Or

Concours des vins d'Orange : Médaille d'Argent

ÉLABORATION

Terroir :

– Hautes terrasses d'alluvions würmiennes constituées de sables calcaires limoneux et, localement, de dépôts caillouteux.

Culture et vendanges :

– Viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale niveau 3.
– Vendange mécanique avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (de mi septembre à début octobre).

Vinification :

– Vinification séparée des cépages selon la maturité optimale de chacun.
– Fermentation traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Pigeage journalier et cuvaison de 15 à 20 jours selon les cépages.
– Élevage en cuve de 3 à 4 mois, soutirage supplémentaire (Syrah) puis assemblage.

Les Pies Curieuses 2019

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Couleur : Rouge

Millésimes : 100 % récolte 2019

Cépages : 60 % Syrah, 30 % Carignan, 10 % Grenache

Élevage : Oui

Alcool : 14 %

Format : 75 cl

DÉGUSTATION

Robe : rubis, avec quelques reflets violacés.

Nez : Arômes intenses de fruits noirs bien mûrs (cerise noire, cassis, mûre), notes d'épices et de garrigue.

Bouche : Attaque onctueuse, arômes de petits fruits macérés, évoluant sur une finale de réglisse et de poivre. Une année solaire donnant des tanins denses et harmonieux.

Garde : 3 ans.

Accords : Viandes grillées, charcuteries fines, cuisine méditerranéenne, plats épicés (tajines).

DISTINCTIONS

Concours International des vins de Lyon : médaille d'Argent



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

ÉLABORATION

Terroir :

– Hautes terrasses d'alluvions würmiennes constituées de sables calcaires limoneux et, localement, de dépôts caillouteux.

Culture et vendanges :

– Viticulture raisonnée.
– Vendange mécanique avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (de mi septembre à début octobre).

Vinification :

– Vinification séparée des cépages selon la maturité optimale de chacun.
– Fermentation traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Pigeage journalier et cuvaison de 15 à 20 jours selon les cépages.
– Élevage en cuve de 3 à 4 mois, soutirage supplémentaire (Syrah) puis assemblage.