

# Château de la ROBINE

## 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.