



Les Pies Curieuses 2023

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Grignan Les Adhémar

Couleur : Rouge

Millésime : 100% récolte 2023

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

Elevage sur lies : Oui

Alcool : 14 %

Format : 75 cl

DEGUSTATION :

Robe : Rouge rubis profond, avec de jolis reflets violets

Nez : Complexe et charmeur, au fruité intense de cerise confiturée et touche de pruneau. Discrète nuance empyreumatique de note grillée et épicée, complétée par des fleurs de violette et un subtil arôme de café.

Bouche : Attaque tout en finesse, avec un bel équilibre entre des tannins poudreux, une acidité tendre et une saveur profonde sur l'alcool. Vin gourmand avec une belle longueur gustative et aromatique.

Garde : 3 ans

Accords : Magret de canard au miel et plats méditerranéens (tajines ou moussaka). Parfait également sur un entremet au chocolat qu'il sublimerait.

ELABORATION :

Terroir : Hautes terrasses d'alluvions constitués de sables calcaires limoneux et de dépôts caillouteux

Culture et Vendanges : Viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 et vendange mécanique avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage

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.

Elevage en cuve de 3 à 4 mois, soutirage supplémentaire (Syrah) puis assemblage