

Les Pitchounettes

La Gourmandise.



LE CÉPAGE

100% Syrah

LES VIGNES ET LE SOL

Assemblage de nos terroirs en ne sélectionnant que les vignes de moins de 20 ans. Parcelles situées dans le sud de l'appellation, à Mercurol, lieu-dit « Les Chassis » (galets/sables) et « Saint Jaimés » (alluvions) et La Roche de Glun « Les Saviaux » (galets/argile) et « La Rage » (sables).

LES VINIFICATIONS

Vendanges Manuelles. Vinification en cuve en vendange égrappée, cuvaison de 3 semaines avec peu d'interventions (peu ou pas de pigeage et des remontages réguliers) pour laisser s'exprimer le fruit de la jeunesse.

Elevage 8 mois en cuve.

LA DÉGUSTATION

Robe d'une belle intensité avec de beaux reflets violacés. Au nez : fruits rouge et notes épicées typiques de ces terroirs. En bouche : fruits rouges confiturés, fraîcheur.

LES ACCORDS METS ET VINS

Viandes grillées ou fromages.

A servir légèrement frais.

LA GARDE

Entre 3 et 5 ans.