



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Rasteau Pique Basse 2014 75 cl Rouge

14,50 € (11,98 HTVA)

Village	Rasteau
Domaine	Pique Basse
Couleur	Rouge
Millésime	2014
Conditionnement	75 cl

Caractère

Plein et charpenté

Ce qu'en dit la presse

Dans la vigne, il tend vers une culture biologique ; en cave, il utilise peu de soufre pour respecter le fruit. Olivier Tropet contribue au renouveau des vigneron talentueux du Rhône. Nous le suivons depuis plusieurs millésimes et, à chaque fois, ses vins nous séduisent par leur justesse de ton. Que ce soit sur le trop méconnu terroir de Roaix qu'il valorise à merveille ou avec son somptueux rasteau.

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Cette cuvée est un assemblage de deux cépages, le grenache à 80 % et le mourvèdre, cultivés sur le terroir de Rasteau d'une grande typicité, bénéficiant d'une exposition Sud-est, d'un sol argilo-calcaire, et d'une absence d'apports d'engrais et de désherbants. Les rendements, 35 hl à l'hectare, sont maîtrisés par une taille courte et la récolte, entièrement manuelle, est soumise à un tri scrupuleux. Les raisins, en partie éraflés, sont encuvés sans foulage. La fermentation alcoolique s'effectue lentement par les levures du terroir. Un remontage, réalisé tous les 4 jours favorise l'infusion plutôt que l'extraction. La cuvaison de 28 jours, à une température n'excédant pas 25°, précède l'élevage, en cuve ciment, sur lies fines pendant 12 mois. Le nez de ce Côtes-du-Rhône Village Rasteau offre une palette aromatique de fruits noirs et d'épices fines. En bouche, un touché soyeux très velouté s'affiche avec une dynamique fraîche et persistante grâce à une très belle acidité. Les tanins, élégants et fondus, bien présents, ajoutent une belle ampleur. L'ensemble ouvert et plaisant séduit par son expression déjà à maturité. Recommandations du vigneron : apogée : 2 à 5 ans ; garde : 8 à 10 ans ; température de service : 16° ; carafier une heure avant la dégustation. Accord : mets gouteux et généreux tels que canard, pigeon, faisan, lièvre... mettront en valeur ce vin.

Temps de garde

5 ans

Mode de production

Agriculture Biologique
Biodynamie Demeter