



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



CDR Villages - Roaix Pique Basse Atout du Pique 2015 75 cl Blanc

16,50 € (13,64 HTVA)

Village	Roaix
Domaine	Pique Basse
Couleur	Blanc
Millésime	2015
Conditionnement	75 cl

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.

www.larvf.com

L'histoire du Domaine Pique Basse remonte aux grands-parents et arrière-grands-parents d'Olivier Tropet, qui cultivaient déjà vignes et arbres fruitiers au tout début du siècle. Le nom Pique-Basse, inspiré du lieu-dit « piquebas », signifierait « podium qui est bas ». Certaines parcelles situées autour de la cave sont en effet surélevées, tout en faisant partie de la plaine de Roaix.

Le Domaine est composé d'une dizaine d'hectares de vignes situées autour de la propriété, puis principalement sur les coteaux de Roaix ainsi qu'à Rasteau. Les vins sont produits en appellation Roaix Côtes du Rhône Villages, en rouge, blanc et rosé et en Cru Rasteau rouge.

Depuis 2009, les vignes sont conduites selon les principes de l'Agriculture Biologique, vignes et vinification étant dès lors certifiées par Ecocert. Animé par sa passion de la terre, Olivier Tropet a passé près de 10 ans à convertir son vignoble en agriculture biologique avant d'obtenir la certification. Il cultive donc ses vignes de manière naturelle, sans désherbant ni engrais chimique, vendange ses raisins manuellement. Avec simplicité et humilité, il respecte son domaine, ses vignes et son histoire.

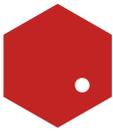
Accompagne...

Ce qu'on en dit

Cuvée issue d'une seule parcelle de Grenache blanc, très rare dans un paysage «roaixois» dominé par des vins rouges, située en contrebas du massif du Ventraben lieu dit les crottes. Vigne de 45 ans d'âge au rendement de 35 hl/ha, sise sur un terroir au sol sablo-argileux à la terre fraîche et profonde ne craignant pas le sec, exposée au soleil levant. La vinification se fait pour moitié en demi muid et pour moitié en cuve inox. Après une fermentation longue de trois mois suit un élevage sur lie sans bâtonnage. L'assemblage final sur cuve se pratique un mois avant la mise en bouteille avec

AUTREMENT DIT VINS ^{sprl} • +32 (0)81 20 00 20 • info@autrementditvins.be • www.autrementditvins.be

TVA BE 0821 831 807 • IBAN BE40 0016 0087 4963 • BIC GEBA BE BB • RPM Namur



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur

filtration légère. Généralement assemblé le Grenache blanc est ici rendu à son maximum pour créer un vin complet vous embarquant d'entrée dans des contrées de fruits ensoleillés suivis par un remarquable équilibre entre moelleux et fraîcheur pour finir sur un duo agrumes/fenouil...le PH confirmant cette vivacité.

Mode de production

Agriculture Biologique