



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



IGP Vacluse Pique Basse Brusquembille 2013 75 cl Rouge

9,77 € (8,07 HTVA)

Village	Roaix
Domaine	Pique Basse
Couleur	Rouge
Cépage	caladoc (50,0 %) , syrah (50,0 %) , cinsault (0,0 %)
Millésime	2013
Conditionnement	75 cl

Ce qu'en dit la presse

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Nous sommes sur un terroir riche conférant au vignoble une grande vigueur. Un gros travail permet de maîtriser en amont les rendements par ébourgeonnage, éclaircissage des entre cœurs, vendange en vert. Avec un tri sélectif à la parcelle les vendanges manuelles sont entièrement éraflées puis encuvées sans foulage, l'assemblage se faisant directement à l'encuvage. Suit la macération pendant 20 jours sans ajout de levure et une fermentation accompagnée de façon modérée de remontages et pigeages en alternance afin de ne pas nuire à la qualité des tanins ; l'élevage d'une durée de 8 mois en cuve inox sur lie fine est la dernière étape avant la mise en bouteille. Incroyable richesse aromatique de fruits noirs (mûre), de noix de muscade, avec des notes de badiane (anisé). A boire sur viande rouge de bœuf, magret de canard, mais également avec des tartines de rouget à la tapenade. Potentiel de garde de 4 à 5 ans, agréable dès maintenant après 3 heures de décantation. Température de dégustation : 16/18°

Temps de garde

4/5 ans

Mode de production

Agriculture Biologique
Biodynamie Demeter