



AUTREMENT DIT  
**VINS**

Chaussée de Dinant 332  
B - 5000 Namur



**IGP Vacluse Pique Basse Brusquembille 2014**  
**75 cl Rouge**

10,08 € ( 8,33 HTVA)

---

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| Village         | Roaix                                |
| Domaine         | Pique Basse                          |
| Couleur         | Rouge                                |
| Cépage          | syrah ( 0,0 % ) , carignan ( 0,0 % ) |
| Millésime       | 2014                                 |
| 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.

#### Accompagne...

##### Ce qu'on en dit

La syrah (70%) et le carignan(30%) composent cette cuvée provenant de parcelles riches en sable et argiles d'origine alluvionnaire situées au lieu-dit «Piquebas» entourant le domaine. 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°

#### Mode de production

Agriculture Biologique  
Biodynamie Demeter