



Châteauneuf-du-Pape “Pie VI”

Les cépages

Majoritairement grenache complété de Syrah (15%).

Grape varieties

Mainly Grenache with Syrah (15%).

Le Terroir

Issu de l'assemblage de 3 secteurs, basses terrasses du Rhône, alluvions anciennes, galets roulés sur marnes du Crétacé.

Terroir

A blend of 3 sectors: low terraces of the Rhône, ancient alluvium, pebbles on Cretaceous marl.

Les vendanges

Vendange manuelle à maturité optimale.

Harvest

The grapes are hand-harvested at optimum maturity.

La vinification

Vinification en petites cuves béton avec 30% de vendange entière. Fermentation en levures indigènes avec utilisation modérée de soufre. Température de vinification ne dépassant pas les 28°C. Macération de 3 à 4 semaines avec très peu d'intervention.

Vinification

Vinification in small concrete vats with 30% whole grapes. Fermentation with indigenous yeasts and moderate use of sulphur. The temperature of vinification does not exceed 28°C. Maceration for 3 to 4 weeks with very limited intervention.

L'élevage

Elevage en cuve béton non revêtu environ 20 mois.

Maturing

Aged in unlined concrete vats for approximately 20 months.

La dégustation

Robe : pourpre profond.

Nez : nez de fruits noirs mûrs, d'épices, et de cacao amer. À l'aération ressortent des notes de gelée de mûres et d'herbes aromatiques.

Bouche : avec une attaque suave et des tanins veloutés, la bouche présente un bel équilibre de concentration et de complexité. Les notes de crèmes de fruits et de jus corsé laissent place en finale aux nuances d'épices douces, et de chocolat noir.

Tasting

Colour: deep ruby.

Nose: nose of ripe fruit, spice and bitter cocoa.

Notes of blackberry jelly and aromatic herbs emerge once the wine has had chance to breathe.

Palate: soft with velvety tannins on entry, the palate shows a lovely balance of concentration and complexity. The notes of liqueurs and rich juice give way to hints of soft spice and dark chocolate on the finish.

Avec ce vin nous avons aimé :

Tian de légumes du soleil, pommes de terre nouvelles rôties.

Température de service : 15-17 °C.

As an accompaniment, we suggest:

Vegetables tian with roasted new potatoes.

Serving temperature: 15-17°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

