Côtes-du-Rhône "Pic & Chapoutier"

Les cépages
Assemblage de Grenache et de Syrah.

Le terroir
Le Côtes-du-Rhône "Pic & Chapoutier" est doté d'une extraordinaire richesse et complexité du fait de la diversité des différents terroirs dont proviennent les raisins (Drôme, Gard, Vaucluse, Ardèche). Les différents types de sol sont composés de terrasses alluviales argilo-calcaires, d'argile…

Les vendanges
La vendange se fait à bonne maturité.

La vinification
Les raisins sont entièrement égrappés. La cuvaison dure environ 2 semaines, ce qui donne au vin une belle structure tannique, permet son vieillissement et lui garantit une bonne stabilité.

L'élevage
Le vin est élevé en cuves. Les remontages permettent de le clarifier.

La dégustation
Robe : rouge carmin.
Nez : arômes de fruits rouges (principalement griotte), d'épices (réglisse, poivre gris).
Bouche : les tanins sont fermes et soyeux et le vin possède une belle structure.

Anne-Sophie propose :
terrine de gibier, pickles d'oignon rouge.

Température de dégustation : 17-18 °C.
La garde : 3 à 5 ans.

Grape varieties
Blending of Grenache and Syrah.

Terroir
The Côtes-du-Rhône "Pic & Chapoutier" has an extraordinary richness and complexity because of the diversity of the different soils which grapes are coming from (Drôme, Gard, Vaucluse, Ardèche).The different types of soil are composed of clay and calcareous alluvial deposit terraces, clay…

Harvest
Harvesting is performed when grapes reach a good maturity.

Vinification
The grapes are entirely destemmed. Vatting lasts around 2 weeks that provides a good tannic structure to the wine, allows its ageing and guarantees a good stability.

Maturing
The wine is aged in vats. Pumping over allows the wine to be clarified.

Tasting
Colour: crimson-red.
Nose: aromas of red fruits (mainly morello cherries) and spices (liquorice, grey pepper).
Palate: tannins are firm and silky and the wine has a great structure.

Anne-Sophie's suggested pairing:
game terrine, with red onion pickle.

Serving temperature: 17-18°C.
Ageing potential: 3 to 5 years.

ginette. CDR0R202 - 060218