



# 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 cuaison 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.