



 Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 et contrôlé par Ecocert SAS F32600.
Biodynamic wine certified by FR-BIO-01 and controlled by Ecocert SAS F32600.

Châteauneuf-du-Pape “Pie VI”

Les cépages

65 % Grenache. 35 % Syrah.

Le terroir

Basses terrasses du Rhône, alluvions anciennes, galets roulés sur marnes du Crétacé.

Les vendanges

Vendanges manuelles.

La vinification

Vinification en cuves béton brutes non revêtues.
Vendange intégralement égrappée.
Fermentation en levures indigènes.
Montée en température progressive pour atteindre 28-30 °C.
Cuvasions de 4 à 5 semaines avec extraction minimaliste favorisant une infusion passive et un travail des lies sur les 3 dernières semaines.

L'élevage

Environ 18 mois en cuve béton non revêtue.

La dégustation

Robe : pourpre profonde.

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.

Avec ce vin nous avons aimé : joue de cochon confite aux girolles.

Température de service : 14 °C.

Potentiel de garde : de 15 à 20 ans.

Grape varieties

65% Grenache. 35% Syrah.

Terroir

Lower terraces of the Rhône, old alluvial deposits, pebbles over Cretaceous marl.

Harvest

By hand.

Vinification

Vinification in rough concrete tanks. The harvested grapes are totally destemmed.
Fermentation with native yeasts. Progressive increase of temperature to 28-30°C.
4-5 weeks' vatting with minimalist extraction resulting in a passive infusion and stirring of the lees during the last 3 weeks.

Maturing

Around 18 months in rough concrete tank.

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.

Recommended food pairing : candied pork cheek with chanterelles.

Serving temperature : 14°C.

Ageing potential : 15-20 years.

