



Domaine PIQUE BASSE

Au Cœur du Ventabren

Côtes du Rhône ROAIX 2017

Olivier Tropet



1600 BOUTEILLES

SELECTION PARCELLAIRE

**Cépage :**

100% Syrah. Vignes de 43 ans.

**Accord mets et vin :**

Viande rouge, gibier, canard, volailles, bleu d'Auvergne.

**Garde sur 20 ans :**

Jusqu'en 2036

**Pratiques culturales :**

Culture de la vigne en agriculture Biologique.

**Service :**

Température : 16° à 18°

Carafage : 2h avant de servir

**Terroir et climat :**

Cette cuvée émane d'une seule parcelle située sur les contreforts du massif du Ventabren au lieu-dit «Croix de Cornu». Le sol argileux est un mélange de marnes jaunes et blanches donnant naturellement un faible rendement de 30 hectolitres par hectare.

**Dégustation :**

La robe est sombre, presque noire. Le nez s'ouvre sur des notes de fumées, de poivre noir et de tabac blond et se poursuit sur des arômes minéraux. La bouche épicée toute en longueur se marie à merveille avec des tanins lisses, tendus et encore bien serrés. Superbe vin de caractère.

**Méthode de vinification :**

Les raisins sont éraflés puis encuvés en cuve ciment et macèrent pendant 35 jours. La fermentation s'effectue avec les **levures indigènes\***. Les remontages et pigeages sont réalisés avec modération afin d'extraire le plus délicatement possible les composés phénoliques. L'élevage du vin dure quatorze mois en demi-muid. La mise en bouteille est faite en une seule fois sans collage ni filtration.



CONSEIL EN VINS  
Vente & Dégustation

emotions@joeljeulin.fr  
www.joeljeulin.fr  
06 47 72 08 98

**\*Levures indigènes** : micro-organisme (champignons unicellulaires) qui réalisent la fermentation alcoolique. Ces levures sont nommées indigènes lorsqu'elles sont issues du milieu naturel. (Elles sont présentes à la surface du grain du raisin, sur la charpente et les pierres du chai)