



Domaine PIQUE BASSE

Le Chasse Cœur 2018

AOC Côtes du Rhône

Olivier Tropet



#### Cépage :

80% Grenache, 10% Syrah,  
10 % Carignan.

#### Garde sur 5 ans :

Jusqu'en 2021

#### Service :

Température : 16° à 18°

Carafage : 3h avant de servir

#### Dégustation :

1<sup>er</sup> nez sur les fraises au sucre et de subtiles notes végétales. A l'aération la prune, le Zan et la réglisse se combinent. La bouche est ronde et charnue. La finale fraîche et ponctuée par de beaux tanins fins, bien enrobés.

#### Accord mets et vin :

Viande rouge, confit de canard, Gigot d'agneau, fondant au chocolat.

#### Pratiques culturelles :

Culture de la vigne en agriculture Biologique.

#### Terroir et climat :

Basses terrasses alluvionnaires, mélange de sable et d'argiles limoneuses, de l'Ouvèze au lieu-dit «Piquebas» autour du domaine.

#### Méthode de vinification :

Vendanges manuelles. Raisins éraflés puis assemblés directement à l'encuvage sans foulage. Fermentation avec **levures indigènes\*** en cuve inox sur lie fine pendant huit mois. Les vins sont mis en bouteille sur la fraîcheur et le croquant.



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)