

Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac

La Cépède

2022

Côtes-du-Rhône

A v i g n o n

Rouge depuis 1336,   depuis 2021

Assemblage : Syrah 90%, Cinsault 10%.

Terroir : Argilo-caillouteux, calcaire.

Climat : Tempéré, méditerranéen.

Vigne : Taille en cordon de Royat. Vendanges manuelles.

Vinification : Les raisins sont vinifiés dans des cuves en pierre de taille du XIVème siècle. La fermentation dure une dizaine de jours. Les remontages réguliers du moût assurent une belle extraction des tanins, de la couleur et du parfum. Une légère macération suit la fermentation.

Robe : Rouge velouté et sombre avec des nuances de violet. Elle est intense et profonde. Le disque est bien marqué.

Nez : Son nez complexe libère des arômes de fruits noirs à l'eau-de-vie, légèrement boisés, avec des touches vanillées.

Bouche : La bouche est élégante, diffusant une trame acide qui s'équilibre parfaitement avec une matière ample. Les tanins sont structurés et la finale est longue, généreuse et élégante, aux arômes toastés. La griotte éclate en bouche avec une note acidulée qui tire vers le cassis. Le vin est suave et tapisse la bouche avec délicatesse. Les arômes de fruits sont renforcés par les parfums d'épices, de bois et de vanille.

Garde : Il pourra être conservé entre 4 et 10 ans. L'équilibre entre fruits et tanins sera sans doute atteint autour de la 4^{ème} année.

Accords : Un vin riche et profond qui s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, agneau ou bœuf, comme avec les plats relevés type tajines ou couscous.