

Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac



La Huppe  
2022  
Côtes-du-Rhône  
**Avignon**

Rouge depuis 1336,   depuis 2021

**Assemblage** : 60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah.

**Terroir** : Argilo-caillouteux, calcaire.

**Climat** : Tempéré, méditerranéen.

**Vigne** : Taille en cordon de Royat et en gobelet. Vendanges manuelles.

**Vinification** : Les raisins sont vinifiés dans des cuves en pierre de taille du XIV<sup>e</sup> 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** : Rubis carmin intense, reflets violets, disque bien marqué.

**Nez** : Un nez gourmand, épicé, aux parfums onctueux de fruits rouges comme la framboise ou la cerise noire. Des arômes de garrigue et de poivres complètent les notes de pruneaux et de figes.

**Bouche** : L'attaque est soyeuse, la bouche ample se patine des parfums de fruits et d'épices. Les tanins sont jeunes mais déjà fondus. Un vin gourmand, chaleureux et facile à boire, entre la volupté du fruit craquant et ses arômes d'épices.

**Garde** : Il pourra être conservé 6 ans. L'équilibre entre fruits et tanins se situe autour de la 4<sup>ème</sup> année. Sauf que tout le monde le boit avant.