

Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac

La Saint-Pierre

2022

Côtes-du-Rhône

A v i g n o n

Rouge depuis 1336,   depuis 2021

Assemblage : Syrah 50 %, Grenache 40%, Carignan 10%.

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 XIVème siècle. La fermentation dure une quinzaine 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 sombre qui tire vers le grenat, la framboise écrasée. Le disque est bien marqué.

Nez : Expression douce et fluide de framboise et de cassis mais aussi d'arômes de mûres et d'épices.

Bouche : La griotte éclate en bouche. Une acidité tire vers le cassis. L'attaque est vive, les tanins assez patinés déposent le fruit et des notes plus épicées dans toute la bouche. Le terroir s'exprime par sa minéralité. Un vin facile à boire, suave et généreux, avec une finale présente et délicate.

Garde : Il pourra être conservé 7 ans. L'équilibre entre fruits et tanins sera sans doute atteint autour de la 3^{ème} année. Mais tout sera probablement bu avant.

Accords : Il accompagnera très bien des plats légèrement épicés mais les connaisseurs le boivent sans rien.