

Saint-Pierre 2020

Côtes-du-Rhône rouge

Assemblage : Syrah 70 %, Grenache 20%, 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 pierres de taille du XIV^{ème} siècle. La fermentation dure une quinzaine de jours. Les remontées régulières du moût assurent une belle extraction des tanins, de la couleur et du parfum. Une légère macération suit la fermentation.

(SO₂ total: 43 mg/L, SO₂ Libre : 15mg/L).

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 entre 3 et 7 ans. L'équilibre entre fruits et tanins sera sans doute atteint autour de la 3^{ème} année.

Accords : Il accompagnera très bien des plats légèrement épicés.