

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LA GRANGE DE PIAUGIER 2023

AOC Côtes-du-Rhône, Vallée-du-Rhône, France.

Le Domaine de Piaugier est situé dans le village médiéval de Sablet en Provence. Jean-Marc et Sophie Autran sont la quatrième génération à perpétuer les valeurs du domaine familial. Ils ont récemment été rejoints par Maude, la cinquième génération de vignerons !

LE VIN

La Grange de Piaugier est un vin élaboré à partir de nos jeunes vignes de SABLET d'une vingtaine d'années, que nous vinifions en *Appellation Côtes-du-Rhône*.

LES CÉPAGES

Grenache Noir 90%, avec pour cépages complémentaires des Cinsault, des Mourvèdre et des Carignan.

LE TERROIR

Les sols sont majoritairement constitués d'éboulis colluvionnés limono-sableux.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les jeunes vignes sont les premières à être ramassées. Tous les cépages fermentent ensemble pendant une semaine dans des cuves en béton construites en 1947 par notre aïeul Alphonse Vautour. Après le décuvage, le vin est élevé en cuve pendant 12 mois.

LE MILLÉSIME

L'année 2023 aura été marquée par une saison viticole disparate et un millésime façonné par des conditions climatiques inégales : avec un Hiver sec et chaud, puis un Printemps, pluvieux favorisant les sorties de Mildiou, et enfin un Été sec et venteux, causant à la vigne un stress hydrique important. Une année versatile, qui nous a rappelé l'importance des différents terroirs. Les travaux viticoles appropriés ont tout de même permis aux raisins d'atteindre de belles maturités. De ce fait, le millésime est très prononcé sur le fruit, aux notes de fraise et de cerise noire. Les tannins sont déjà soyeux et équilibrés. La bouche est structurée et persistante. Un millésime gourmand sans aucun doute.

LA DÉGUSTATION

Un vin de style convivial et direct, avec des notes florales et de légères épices. Les tanins sont légers et discrets, ce qui lui confère une grande buvabilité. Un vin de tous les jours sans équivoque.

LES ACCORDS METS ET VINS

Ce vin soyeux aux arômes de garrigue et de poivre noir est un pur plaisir à boire à l'apéritif, accompagné d'une planche de charcuterie. Il accompagnera également vos salades et grillades en été, ainsi que vos plats plus réconfortants en hiver !

LA GARDE | 3 à 5 ans



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE