

PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

LA SYRAH DE MARINE 2022

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

La nouvelle cuvée de Piaugier :
une Syrah fraîche et croquante
Un régal pour nos papilles !

LE VIN

Suite aux superbes Syrah que nous avons ramassées en 2022, nous avons décidé d'arrêter la cuvée précédente « Le Rêve de Marine » élevée en vieux fûts de chêne, pour la montrer telle quelle et surtout la faire découvrir dans sa prime jeunesse.

LES CÉPAGES

Syrah 100%

LE TERROIR

Ces vieilles vignes sont plantées sur les coteaux de *Cheval Long* à Sablet (AOP), composés de sols sablonneux et calcaires.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

D'abord vendangée à la main, cette Syrah est égrappée puis transférée dans des cuves en béton où elle macérera pendant une période d'environ trois semaines. Après la macération, les raisins sont pressés et le vin remis en cuve béton où il y restera 6 mois. Une fois les tannins adoucis et intégrés, le vin a été soutiré dans une cuve inox afin de conserver sa fraîcheur et ses arômes fruités. Il s'y affinera quelques mois supplémentaires avant la mise en bouteille. On recherche ici une Syrah sophistiquée, fraîche et prête à être bue jeune.

LE MILLÉSIME

De par ses chaleurs extrêmes et le manque d'eau, 2022 est sans aucun doute un millésime dont on se souviendra. Le challenge a été certain. En effet, nous avons dû nous adapter certes à la sécheresse et à la canicule, mais également aux pluies salvatrices tombées juste avant les premiers coups de sécateurs. Il a donc fallu faire preuve de patience pour laisser les maturités aboutir. La vendange précoce s'est tout de même révélée très prometteuse ; un étonnant millésime finalement plus lumineux que solaire.

LA DÉGUSTATION

Doté d'une belle couleur grenat, la Syrah de Marine dégage une grande complexité aromatique. Les arômes de fruits rouges explosent non seulement au premier nez, mais également en bouche. Délicat, soyeux et surtout pleins de fraîcheur, la Syrah de Marine est un régal pour nos papilles. Les aficionados de Syrah ne pourront que vous le confirmer.

LES ACCORDS METS ET VINS

Sensuelle et fraîche, vous pouvez facilement associer cette Syrah à toutes viandes estivales telle qu'un tartare au couteau ou des côtelettes d'agneau cuites à la plancha.

LA PRODUCTION | 2.800 bouteilles

LA GARDE | 5 ans



DOMAINE DE PIAUGIER

75, ROUTE DE CARPENTRAS – 84110 SABLET – FRANCE

Tel. +33(0)4.90.46.96.49 | info@piaugier.fr | www.piaugier.fr