



*Dans l'Antiquité, on
offrait des pies à
Bacchus pour que, le
vin aidant, les
langues se délient
les secrets
s'échappent...*

Les Pies Curieuses

Région : Vallée du Rhône
Appellation : AOC Grignan-les-Adhémar
Couleur : Rouge
Millésimes : 2018 - 2019
Cépages : Syrah, Carignan, Grenache
Élevage : Oui
Alcool : 13,5% (2018) – 14 % (2019)
Format : 75 cl

ÉLABORATION

Terroir : Hautes terrasses d'alluvions würmiennes sableuses à sablo-argileuses et, localement, des dépôts caillouteux. Dominante calcaire.

Culture et vendanges : Viticulture strictement raisonnée : enherbement naturel et travail du sol en alternance un rang sur deux depuis plus de 20 ans. Travail du sol sur le rang à l'inter-ceps pour limiter les intrants. Travaux en vert (épamprage et ébourgeonnage) manuels. Syrah palissés sur fils releveurs. Vendange mécanique à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (mi septembre - début octobre). Tri soigné du raisin en sortie de benne.

Vinification : Vinification séparée des cépages. Fermentation traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Pigeage journalier et cuvaison de 15 à 20 jours selon les cépages. Soutirage en fin de fermentation, élevage en cuve de 3 à 4 mois, soutirage supplémentaire (Syrah) puis assemblage.

DÉGUSTATION

- Robe :** Couleur rouge rubis, avec quelques reflets violacés.
- Nez :** Arômes intenses de fruits noirs mûrs (cerise noire, cassis, mûre), notes de numération fermentaire et de garrigue.
- Bouche :** Attaque onctueuse, arômes de petits fruits macérés à l'alcool, notes de réglisse, léger fumé. Tanins présents, harmonieux et fondus. Vin bien équilibré, franc et gouleyant.
- Garde :** 3 ans.
- Accords :** Viandes grillées, planche campagnarde, cuisine méditerranéenne et plats épicés (tajines).

DISTINCTIONS

Médaille d'Argent 2019 et 2020 au Concours International des vins de Lyon.