



LIEU-DIT PIGNAN

CÉPAGE

Grenache.

SOL

Pignan est un lieu-dit sur le versant nord de l'appellation. Il s'agit d'une terrasse du Quaternaire composée de gros galets roulés provenant de l'ancien lit du Rhône.

VENDANGES

Seules les meilleures grappes sont sélectionnées afin de prétendre à l'appellation.

VINIFICATION

La vinification est traditionnelle en cuves béton. La macération dure environ 3 semaines à haute température afin d'obtenir une extraction optimale de la couleur et des tanins.

ELEVAGE

Le vin est élevé en demi-muids (600 L) de 15 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Robe : intense, pourpre.

Nez : corbeille de fruits rouges (cerises, framboises), réglisse et cèdre.

Bouche : attaque grasse et puissante, avec des tanins fins et une grande minéralité.

GRAPE VARIETY

Grenache.

SOIL

Pignan is a named-vineyard located on the Northern slope of the appellation. The terrace is made up of shingles coming from the former bed of the Rhône.

HARVESTING

Only the best bunches are selected to obtain the appellation

WINEMAKING

The vinification is performed in the traditional way in concrete vats. Maceration lasts around 3 weeks with high temperatures. It aims at obtaining an optimal extraction of colour and tannins.

MATURING

The wine is aged in 600 litre barrels from 15 to 18 months.

TASTING

Colour: Intense crimson colour.

Nose: Aromas of red fruits (cherry, raspberry), liquorice and cedar.

Palate: The attack is rich and powerful, with elegant tannins and a great minerality.

