



### **L'AS DU PIQUE 2008**

A.O.C Côtes-du-Rhône Villages Roaix.

Cette cuvée est un assemblage de trois cépages, le grenache à 80 %, la syrah et le mourvèdre pour les 20 % restants.

Si le premier est le plus ancien avec 40 ans d'âge, les seconds le suivent avec une différence de 10 à 15 ans et tous trois puisent leurs racines sur les coteaux du massif du Ventabren dans des parcelles orientées Sud / Sud-est, sises aux lieux-dits «Les Camioles» au sol sablonneux et «Les Banettes» argileuses donnant des rendements de 25 à 30 hectolitres par hectare ou six, sept grappes par pied.

Les vendanges se font manuellement avec un tri sévère à la parcelle. Le raisin est éraflé puis encuvé sans foulage, la macération durant 35 jours en cuve de béton avec alternance raisonnée des remontages et pigeages en vue d'une extraction douce des composés phénoliques, les fermentations au moyen des seules levures présentes sur les raisins, l'assemblage et l'élevage des jus de presse et de goutte sur lies fines durant douze mois seront les étapes nécessaires avant la mise en bouteilles en une seule fois sans collage et filtration.

Le nez de ce Côtes-du-Rhône Village Roaix où domine le grenache s'ouvre sur des notes d'écorce d'orange confites, de griotte et se prolonge par un mélange d'épices grillées, voir fumées.

En bouche l'attaque suave, ronde et charnue des fruits rouges mûrs est relayée par des notes d'épices et de poivre, le tout en parfait équilibre avec une jolie structure aux tanins bien serrés.

Accords : gigot d'agneau mariné à l'huile d'olive et herbes de Provence, moussaka, côte de boeuf à l'os.

A carafer 2 heures avant de servir, ou à garder 4 à 5 ans