

# VALET de Pique

## Rouge 2022

Vin de France



### Terroir

Sols sablonneux apportant fraîcheur et fruité  
Vignes sur la commune de Tavel  
Vignoble en Agriculture Biologique  
Labellisé HVE3



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



### Dégustation

Robe rouge clair. Nez riche et intense sur les fruits rouges et les épices.  
Bouche gourmande et fruitée aux tanins fondus  
*Un vin de copains, généreux, gorgé de fruits et facile à boire*



### Encépagement

Grenache noir 50% Syrah 50%



### Vinification

#### **Levures indigènes / Sans sulfites ajoutés**

Récolte manuelle en caissette  
Macération carbonique en grappes entières  
Fermentation alcoolique d'environ 10 jours  
Décuvage et Pressurage  
Elevage en cuverie inox pendant 3 mois  
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins en Janvier/Février  
pour conserver le fruit et la fraîcheur  
Production annuelle : 2 000 bouteilles



### Service et Potentiel de garde

16-17 °C  
A boire plutôt frais, sur la jeunesse, dans les 2 ans



### Accompagnement

Apéritif - Charcuterie - Grillades