

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