

Atout de Pique- Domaine Pique Basse

AOP Côtes-du-Rhône 2020

Culture

Biologique

Cépages

100% Grenache
Blanc

Service

10°

Alcool

13,5%



L'as de trèfle qui pique ton cœur.

Vaillants

Acidité
Onctuosité
Intensité



Frais

Intense

Fruité

Service

L'accord parfait

Un poisson à la vapeur ou poêlé.

Le contre-pied facile

Superbe avec un morceau de Comté.

Apogée Garde

2024 2027

Dégustation



Oeil

Robe dorée et lumineuse,



Nez

Notes florales délicates et une subtile touche de fruits à chair blanche.



Bouche

Harmonie parfaite entre la rondeur du corps, des saveurs fruitées persistantes et une finale fraîche aux accents d'agrumes, offrant une expérience sensorielle équilibrée et mémorable.

Domaine Pique Basse

L'histoire du Domaine Pique-Basse remonte aux générations précédentes d'Olivier Tropet, dont les ancêtres cultivaient vignes et arbres fruitiers dès le début du siècle. Le nom "Pique-Basse," issu du lieu-dit "piquebas," évoque un "podium qui est bas," faisant référence aux parcelles surélevées entourant la cave, intégrées à la plaine de Roaix. Avec une dizaine d'hectares de vignes réparties autour de la propriété, principalement sur les coteaux de Roaix et à Rasteau, le domaine produit des vins en appellation Roaix Côtes du Rhône Villages (rouge, blanc, et rosé) ainsi qu'en Cru Rasteau rouge. Depuis 2009, les vignes suivent les principes de l'Agriculture Biologique, certifiées par Ecocert pour la vigne et la vinification. À partir du millésime 2022, le domaine



est entièrement certifié par Demeter, attestant d'une culture naturelle sans désherbant ni engrais chimique. Olivier Tropet, animé par sa passion pour la terre, a consacré près de 10 ans à la conversion bio avant d'obtenir la certification, cultivant ses vignes avec simplicité, humilité et un profond respect pour l'histoire de son domaine.

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

AOP Côtes-du-Rhône

Atout de Pique- Domaine Pique Basse

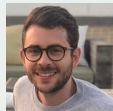
AOP Côtes-du-Rhône 2020

Les alibis d'ouverture

- Il fait trop chaud pour ne boire que de l'eau
- Premier date, il faut que je marque des points
- Le nom me fait voyager et j'en ai bien besoin

L'avis de l'expert Vineaste

Certes, le Grenache blanc est souvent utilisé en assemblage, mais Olivier réalise avec brio l'exploit de sublimer ce cépage pour donner naissance à un vin d'une complétude exceptionnelle. Dès le premier contact olfactif, le nez vous transporte vers des contrées aux arômes ensoleillés. En bouche, l'équilibre entre le moelleux et la fraîcheur est remarquable, se clôturant par un duo vibrant d'agrumes et de fenouil. Hyper vif comme vin blanc, ça fait du bien ! Une expérience gustative qui souligne la maîtrise d'Olivier dans l'art de sublimer le Grenache blanc.

**Maxime**

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

