

LA GRANGE DE PIAUGIER



Patrimoine du Rhône en bouteille

Sur les terres de Sablet et de Gigondas, villages situés au sud de la Vallée du Rhône, Jean-Marc et sa femme Sophie cultivent quelque 30 hectares de vignes depuis 1985.

Depuis 4 générations, le domaine familial Piaugier s'affaire surtout à la production de grenache, mais aussi de syrah, mourvèdre, carignan, grenache blanc, clairette, roussanne, viognier...

Morcelé en 80 parcelles, rien de moins, le vignoble permet d'extraire de multiples expressions de chacun de ces cépages, et pour autant de découvertes aromatiques !

Depuis la vinification jusqu'à l'embouteillage, le patrimoine est roi : la production se fait, encore aujourd'hui, dans la cave construite en 1947 par Alphonse, l'arrière-grand-père de Jean-Marc.

Provenance : France / Rhône

Type : Rouge



Millésime : 2024

Cépages : 60% grenache, 15% syrah, 15% cinsault, 10% carignan

Vinification : éraflage; cuvaion sur une semaine, en cuve béton, avant pressurage; fermentation via levures indigènes.

Élevage : en cuve béton

Dégustation : arômes de fruits rouges compotés, touche d'épices, acidité bien fraîche, bouche gourmande et structurée, finale fruitée.



L'archétype d'un bon rouge des Côtes-du-Rhône!

- Patrick Désy, Les Méchants Raisins, Février '25.



Côtes du Rhône



21,95\$

Spécialité par lot



3683080416175