

Château de l'Aumérade Cru Classé *Pierrefeu du Var*

Dame de Piegros rouge 2016 *Vins de Gastronomie*



APPELLATION : Côtes de Provence AOP Cru Classé
Mis en bouteille au Château

CÉPAGES : 82% Syrah, 18% Grenache

MILLÉSIME : 2016 **DEGRÉ** : 14,5 % Vol.

TERROIR : Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

VINIFICATION :

Parcelles vendangées à la main. Après égrappage, la macération se déroule entre 20 et 30° pendant 8 à 25 jours, Remontages réguliers. La fermentation malolactique se fait en cuve puis l'élevage de 12 mois s'effectue à 50% en barriques de second vin.

HISTOIRE :

Ce vin a été créé en hommage à la Dame de Piegros, qui fut au XVIIème siècle un personnage influent du monde du vin. Son testament stipulait que le domaine - ancien fief de Piegros - soit toujours géré dans la tradition provençale.

DÉGUSTATION :

Robe rouge aux reflets grenat.
Nez intense de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées discrètes et bien fondues qui donnent au vin son caractère.
En bouche, le vin possède un beau volume et un équilibre remarquable. Après une attaque charnue, des tanins fins et veloutés tapissent le palais. Une élégante concentration s'exprime en finale sur des notes de cerises noires. L'équilibre gustatif entre sensations acide, alcool et tanins, garantit un potentiel de garde de 5 à 8 ans. Tout dépend de la préférence du dégustateur pour un vin jeune viril ou un vin plus souple et aux arômes plus complexes.
A déguster entre 15° et 20.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté en bouteille bordelaise Bamboo - carton de 6 bouteilles couchées.
Palette de 480 bouteilles.

ACCORDS :

Idéal avec des plats de viande cuisinés et des fromages à pâte dure. Un passage en carafe de quelques heures est conseillé.

RÉCOMPENSES :

2017 : Médaille de Bronze au Decanter Asia Wine Awards 89/100.