



## LA CUVÉE DU CINQUANTAIRE

En hommage à Roger Piquet, cette cuvée limitée reflète 50 ans d'aventure passionnée, aujourd'hui perpétuée par ses enfants et ses petits-enfants.

**Appellation**  
AOP La Livinière.

**Cépages**  
80% Grenache et 20 % Syrah.

**Âge des vignes**  
20 ans.

**Terroir**  
Argilo-calcaire.

**Conduite du vignoble**  
Guyot à 6 yeux.

**Rendement**  
40 hl/ha.

**Vinification**  
Sélection de vendanges à l'arrivée en cave, puis macération en baies entières pendant 20 jours à température maîtrisée (25°). Les extractions des tannins sont conduites de façon douce et en présence d'oxygène. Assemblage des deux cépages après fermentation puis affinage en bouteilles.

**Élevage**  
En cuve.

**Dégustation**  
Ce vin présente au nez des notes fruitées et doucement épicées, prélude à une bouche soyeuse marquée par d'intenses arômes de cerises bicolores, belle complexité et expression aromatique, tout en volupté et en douceur.

**Accord mets/vins**  
Accompagnera avec succès les viandes rouges ou blanches, grillades, une bouillabaisse, plats asiatiques, fromages et un gâteau au chocolat.  
Servir à 17° - 18°C.  
Vin de garde.