



LA CUVÉE DU CINQUANTENAIRE

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.

