

PI



- **Cépage :** 100% Grenache

- **Terroir :** Sables

- **Vignes :**

Ceps d'une quarantaine d'années situés sur le lieu-dit du Pigan

- **Production :** 2500 bouteilles environ par millésime produit.

- **Vinification :**

Vendanges manuelles avec un double tri.

Grappes éraflées et légèrement foulées.

Vinification en cuve inox. Extraction par infusion douce, sur une durée de 30 jours environ avec légers pigeages et remontages.

Fermentation en levures indigènes.

- **Elevage :** 12 mois en foudre puis 6 mois en cuve béton.

- **Dégustation :**

Cette cuvée 100 % Grenache incarne toute la finesse et le raffinement du terroir d'exception de Pignan. Le nez s'ouvre immédiatement sur des arômes de fruits rouges et noirs, rehaussés de délicates notes de fleurs séchées. En bouche, l'attaque, à la fois juteuse et délicate, révèle une matière dense et riche, portée par une structure équilibrée et des tanins soyeux. L'ensemble évoque une infusion subtile de fraise écrasée, soulignée par une touche florale aérienne, signature d'un Grenache tout en élégance.

- **Garde :**

15 à 20 ans



Domaine Chante Cigale
7 Avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf du Pape
Tel : 04 90 83 70 57
info@chantecigale.com - www.chantecigale.com

