

**LA PIMPANELA
2020
AOP LANGUEDOC**



La Pimpanela c'est la gaieté, la facilité sans ennui. C'est une bouteille qui offre son exubérance, tout en effeuillant ses trésors cachés. Toujours surprenante, elle est reconnaissable par son nez poivré de pivoine et la fraîcheur de ses fruits noirs. Elle exhale les essences de garrigue jusqu'au fond du verre, creuset, calé au cœur de la main.



*La Pimpanela signifie la pivoine en occitan.
Du côté de Toulouse, c'est aussi
une fille rusée et dégourdie,
une coquine.*



VIN BIO

Cépages : Grenache, cinsault, syrah, Carignan.

Conduite de la vigne : taille courte en gobelets , labours légers, décavaillonneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

Terroir : Grenache et cinsault vieilles vignes sur galets roulés, sol argilo calcaire, Carignan sur sol rouge argilo calcaire, syrah calcaire.

Vinification, élevage : vendanges manuelles de raisins mûrs en petites cagettes.
Vinification , cépage par cépage après éraflage et encuvage par gravité.
Longues cuvaisons de 3 à 4 semaines.
Pressurage doux. Assemblage jus de presse et jus de coule.
Mise en bouteilles le 14/07/2021.

Degré 14,8%vo, so2 total 42 mg/l

Dégustation : Fruits noirs mûres, cassis, poivre, cade, laurier, menthol .
Garde : 5 à 10 ans

Gastronomie : apéro servi un peu frais en été, moules farcies, couscous, brochettes de canard aux fruits de saison, grillade, fromages, gâteau au chocolat et tout.

Pascale Rivière
866 route de Gignac,
34150 Saint Jean de Fos

tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com