



PIGNAN
Réserve 2001
Châteauneuf-du-Pape
Château Rayas

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|---|
| Région : | Rhône Sud |
| Appellation : | Châteauneuf-du-Pape |
| Encépagement : | Grenache Pur |
| Age moyen des vignes : | 30 ans |
| Sous-sol : | Galets roulés et argile |
| Situation : | Diverses expositions |
| Production moyenne : | 7000 bouteilles |
| Vendanges : | Manuelles |
| Rendement moyen : | 27 hl/ha |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve béton |
| Elevage : | 12 mois en fûts (de plusieurs vins) puis 2 mois en cuve avant mise en bouteille |
| Vinificateur : | Emmanuel Reynaud |
| Propriétaire : | Emmanuel Reynaud |

Analyse

| | |
|-------------------|--|
| Visuel : | Robe rubis légère évolution. |
| Olfactif : | Le premier nez est animal et forestier. Derrière des senteurs de cuir et de sous bois se dégagent de nombreuses notes de petits fruits des bois (fraise, framboise). Les épices sont également de la partie avec la cannelle et le poivre de Séchouan. |
| Gustatif : | L'attaque est à la fois souple et dynamique. Le corps du vin est puissant et rond, agrémenté de tanins très fins et soyeux. Enfin la classe et la race de terroir finissent la bouche de manière éclatante. |
| Global : | Petit frère de Rayas, Pignan se goûte toujours plus puissant en raison de son sol plus lourd. Il n'en reste pas moins marqué par la finesse. Quelle délicatesse! |

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|--|
| Apogée : | 2008 - 2020 |
| Prix estimé à ce jour : | 65.00 € TTC – Tarif Club : 58.00 € TTC |
| Accords mets - vin : | Poulet de Bresse aux mousserons |
| Service : | Servir à 17°C, carafer 1 heure |