



# Le Parpaillon

## 2022



### \* Jancis Robinson \*

16.5/20 Millésime 2017

16.5/20 Millésime 2015

### \* International Wine Challenge \*

93 Millésime 2016

93 Millésime 2019

### \* Challenge Millésime Bio \*

OR Millésime 2016

### \* Josh Reynolds \*

91-93 POINTS Millésime 2016

### \* The Wine Advocate \*

89 – 91 POINTS Millésime 2017

92 – 94 POINTS Millésime 2019

### \* Expovina Wine Trophy \*

SILVER Millésime 2017

### \* James Suckling \*

91 POINTS Millésime 2020



### TERROIR

Le vignoble s'étend entre 300 et 350 m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, massif montagneux de forme dentelée, qui fait la joie des amoureux de nature sauvage et de l'escalade. Le sol est argilo-calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum. Pour élaborer notre Parpaillon nous utilisons principalement nos meilleures vignes, conduites en échelas.

### CEPAGES

Grenache 60 %      Syrah 20 %      Mourvèdre 20 %

### VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri.

Cuaison de 25 jours en moyenne pour préserver le fruité et la fraîcheur aromatique des raisins.

Décuvage commandé par la dégustation puis élevage en barriques de 1 à 3 vins pendant 12 mois dans les chais du Château.

### DEGUSTATION

Le Parpaillon, ce merveilleux terroir d'altitude se révèle encore plus dans ce millésime particulièrement frais.

Des arômes typiques de menthol, de thym et de pomme de pin accompagnent l'extrême délicatesse de notre Gigondas.

La bouche est vive, tendue, complexe... Superbe. La longueur est exceptionnelle et laisse en bouche des arômes de fraises de bois et de tabac blond envoutants.

### ACCORDS CULINAIRES

Vin de tous les instants, de tous les plaisirs, du gratin de lasagnes à une fin de soirée devant un bon livre.

Agréable dès à présent il se conservera jusqu' à 20 ans en cave.