Domaine des Pasquiers

Plan de Dieu

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU - ROUGE

CÉPAGES

60% Grenache, 30% Syrah, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre

SOLS

Plateau argilo-calcaire recouvert de galets roulés.

VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION

Eraflage total avec fermentation de 20 à 25 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 3 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles.

GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge profond.

Vin très aromatique avec des arômes de cerises compotées, des notes de garrigues et de thym.

Franche, sur le fruit avec des tanins présents et une belle structure. Vin tannique et puissant.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'apprécie de l'apéritif jusqu'au dessert.

RÉCOMPENSES

Millésime 2017 :

- Médaille de Bronze 2018 au concours des vins de Mâcon
- Médaille d'Argent 2018 au concours des vins à Orange

Millésime 2018 :

- Médaille d'Argent 2019 au concours des vins à Orange
- Coup de coeur Guide Hachette 2020

Millésime 2019 :

- Médaille d'Or 2020 au Concours des vins à Orange
- Médaille d'Or 2020 au concours Terre de vins
- Médaille d'Or 2020 au concours Prix plaisir Bettane+Desseauve
- Médaille d'Or Bio 2020 au Concours des vins d'Avignon
- Une étoile au Guide Hachette 2021

SCEA VIGNOBLES DES PASQUIERS
10 Route d'Orange 84110 Sablet | +33 (0)4 90 46 83 97 | domainedespasquiers@gmail.com | www.domainedespasquiers.fr