



## PIEDLONG

### APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** plateau caillouteux de Piedlong pour le cépage grenache, situé au cœur de l'AOC Châteauneuf-du-Pape, au nord du village et point culminant de l'aire de production (129 m). Lieu-dit Pignan, à l'est de Piedlong pour la partie de Mourvèdre.

**SUPERFICIE:** 11 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés". Pour 2 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

**CÉPAGES:** grenache de 70 ans (90 %), mourvèdre de 50 ans (10 %).

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mis en marché à 2 ans.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l).

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 35 000 bts de 75 cl.

## PIEDLONG

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

**LOCATION:** For the Grenache grapes, the stony Piedlong Plateau in the heart of the Châteauneuf-du-Pape AOC area, north of the village, and the highest point in the production area (128m). For the Mourvèdre, the Pignan lieu-dit, east of Piedlong.

**AREA:** 27 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** For 22 acres, the Piedlong lieu-dit: Molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with a high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés". For 5 acres, the Pignan lieu-dit, well-known as one of the few parts of the AOC area with sandy topsoil, and sitting on a mixture of clay, sand and friable stone called "pierre de Châteauneuf".

**GRAPE VARIETIES:** 70-year-old Grenache Noir (90%) and 50-year-old Mourvèdre (10%).

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine and a third sorting in the winery. Gentle crushing and selective destemming followed by at least 30 days' traditional fermentation in concrete and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** 20-22 months in French oak foudres (60 hl), bottled without filtration or fining. Marketed at 2 years.

**PERSONALITY AND AGEING:** a Châteauneuf-du-Pape perfectly pitched between richness, freshness, robustness and femininity, velvet and minerality.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, half-bt, magnum, jéroboam (3 l).

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 35,000 75 cl bts.