

VIN DE FRANCE « SAINT-PIERRE » 2023

Domaine Pascal Chalon



Situation : Pascal Chalon a commencé en 2002 une conduite de ses vignes en agriculture Biologique, puis en 2004 la conversion de son domaine en Biodynamie. Sa devise 90% de raisins sains, équilibrés et 10% du savoir-faire de l'homme pour faire un grand vin. Il possède à ce jour 10 hectares de vignes. Basé à Tulette, le domaine élabore des vins de garage dans un petit chai à l'abri des regards. Il possède différentes parcelles, à cheval entre la Drôme et le Vaucluse.

Encépagement : 100% Syrah

Terroir : Sol sablo-argileux calcaire à cailloux

Température de Service : 15°C. Oxygénation en carafe recommandée.

Potentiel de Garde : 2026 - 2029.

Observations : On sent poindre, après une bonne aération, son intensité et sa pureté aromatique sur des notes de thé fumé, de graphite, mais aussi de violette et de mûre.

Incroyable sensation de fraîcheur en bouche soulignée par une touche évoquant les peaux d'agrumes, un fruité mûr qui se pare d'une dimension salivante, des tanins suaves, qui caressent le palais avec une vraie délicatesse : les équilibres souverains de Côtes du Rhône augurent d'une magnifique évolution sur les 2 ou 3 prochaines années. Un « Rhône Sud » finalement très inspiré par le « Nord »...



Quelques accords gourmands : Rognons de veau à l'abricot, Steak tartare, Carré d'agneau au romarin...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com