

# Pierre Danjou

AOP Côtes du Roussillon

La cuvée Pierre Danjou est un hommage à mon aïeul, combattant disparu à la fin de la Première Guerre Mondiale.

## CÉPAGES

Syrah 50%, Carignan 25% et Grenache noir 25%.

## TERROIRS

Sols argilo-calcaires des Aspres.

## VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Traditionnelle en rouge.

Fermentation sous contrôle de la température.

Séparation des jus de coule et de presse.

Élevage en barrique de chêne d'un vin pendant 8 mois.

## RENCONTRE

Robe Grenat profonde.

Nez aux notes boisées caractérisées par des arômes empyreumatiques, évoquant l'encens et la vanille.

La bouche est quant à elle harmonieuse, avec des notes de moka révélant toute la finesse aromatique et gustative de ce vin.

## ACCORD METS ET VINS

Servi à 18°, il se révélera en compagnie d'une cuisine mijotée, de petits plats d'hiver ou de fromages très affinés.

