

Domaine de Panisse

CÔTES DU RHÔNE LE MAZET

60% Syrah, 40% Grenache

Francia - Vallée du Rhône - Courthezon



DOMAINE DE PANISSE

Proprietà / Fondatori Marilou e Axel Vacheron**Inizio Attività** 2020**Vitivinicultura** Biologica Certificata / Biodinamica**Ettari** 6,5**Bottiglie prodotte** 35.000**Zona di produzione:** al confine di Plan de Dieu, nel luogo chiamato "Le Parc"**Terreno:** argilloso-calcareo e ciottoli arrotondati**Vendemmia:** manuale**Vinificazione:** fermentazione del 20% a grappolo intero, seguita da co-fermentazione di Syrah e Grenache in vasche di cemento con lieviti indigeni. Durante i 27 giorni di macerazione vengono effettuati follature e rimontaggi manuali**Affinamento:** in tini di rovere troncati e in foudres per 14 mesi**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei**Profumo:** aromi di frutta nera e spezie: pepe nero, santoreggia e liquirizia**Sapore:** generoso, rivelando sapori di ribes nero e amarena, bastoncino di liquirizia e fiori secchi. Le spezie, unite a una nota affumicata, arricchiscono il profilo aromatico. È un vino allo stesso tempo succulento e strutturato, caratterizzato da una bella densità

La nuova generazione Vacheron, del Clos du Caillou, ha acquisito questa storica tenuta a nord di Châteauneuf-du-Pape nel 2020, avviando un progetto di valorizzazione che ha portato alla certificazione biologica nel 2023. Il Domaine si estende attorno a un antico mas provenzale del XV secolo e comprende circa 6,5 ettari di vecchi vigneti piantati su safres, sabbie e ciottoli rotondi, con parcelle di Grenache risalenti al 1921. La conversione all'agricoltura biologica e biodinamica, in continuità con la filosofia dei fondatori, punta a esaltare la ricchezza di questi terroir storici. Nascono così vini di grande identità, che uniscono finezza, profondità e complessità aromatica, rappresentando in pieno l'eleganza contemporanea di Châteauneuf-du-Pape.