

# PLAN DE DIEU ' PANNICAUT '

## Cru du Rhône Villages

Mise propriété

Origine	: France
Appellation	: AOC Côtes du Rhône Villages
Millésime	: 2022
Cépage(s)	: Grenache – Syrah;
Vignoble	: Age moyen du vignoble 40 ans.
Vendange	: Manuelle et à l'optimum de maturité.
Vinification	: Traditionnelle est entre 15 et 20 jours ponctuée par des remontages réguliers.
Élevage	: Les cépages sont élevés séparément durant 12 mois Ensuite , les vins sont filtrés et mis en bouteille.

### PRÉSENTATION

Au cœur de l'appellation , nos parcelles du Plan de Dieu s'étendent sur un plateau situé au pied des dentelles de Montmirail.  
Le nom de cette appellation ne porte pas un nom de commune, mais de lieu-dit.  
Il reçut son nom des religieuses de Prébayon quand elles quittèrent le massif des Dentelles de Montmirail pour s'installer ici.  
C'était pour elles le meilleur terroir à vignes, la « plaine de Dieu » qui produit un vin dans un style alliant pureté du fruit et plaisir du palais.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe	: Robe rouge soutenue aux reflets violacés.
Nez	: Le nez intense exhale des notes de fruits frais ( comme les fruits à noyau), de café et de confiture.
Bouche	: La bouche est pleine, d'une bonne structure élégante et équilibrée sur des tanins de velours. La finale est très persistante, donnant l'impression de croquer dans les fruits bien mûrs.

### Suggestions gourmandes :

Parfait en accompagnement des grillades d'agneau , viande rouge en sauce.

**Coup de cœur** : un faisan à la Brabançonne !!



PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)