DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



PANNICAUT 2024

PLAN DE DIEU

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU · ROUGE

Un Rhône généreux et équilibré,
au fruit mûr et aux tanins de velours.

TERROIR

Parcelles du Plan de Dieu sur un plateau au pied des Dentelles de Montmirail, au cœur du Rhône méridional. Vignoble âgé d'environ 40 ans.

CÉPAGES

Grenache et Syrah. Un assemblage qui conjugue générosité du fruit, richesse aromatique et structure équilibrée.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimale. Vinification traditionnelle de 15 à 20 jours, ponctuée de remontages réguliers.

ÉLEVAGE

Les cépages sont élevés séparément pendant 12 mois. Ils sont ensuite assemblés et les vins sont mis en bouteille à la propriété.

DÉGUSTATION

Robe rouge soutenue aux reflets violacés. Nez intense de fruits frais à noyau, de café et de confiture. Bouche pleine, élégante et équilibrée, aux tanins de velours. Finale persistante de fruits mûrs.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Grillades d'agneau et viandes rouges en sauce. Un bel accord également avec un faisan à la brabançonne.

CÉPAGES
Grenache · Syrah

VINIFICATION
15 à 20 jours · remontages réguliers

ÉLEVAGE
12 mois · cépages élevés séparément

DEGRÉ D'ALCOOL
14,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
5 à 8 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Pannicaut · Plan de Dieu

Une sélection issue du plateau du Plan de Dieu, au pied des Dentelles de Montmirail, qui associe pureté du fruit et plaisir du palais.

UN CRU DU RHÔNE

FRUITÉ · ÉPICÉ · SOYEUX