

Fiches techniques

LES VINS

SELON LA
FAMILLE

PIALLAT

CÔTES-DU-RHÔNE

&

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES



La Muse

LE VIN

MILLÉSIME : 2021

VISUEL : ROSE PÂLE

NEZ : ACIDULÉ

EN BOUCHE : ÉQUILIBRÉ PAR UNE BELLE
MINÉRALITÉ

TRÈS PARFUMÉ, PRESQUE HUILES
ESSENTIELLES DE LAVANDE ET FLEURS
D'ORANGER
LONGUEUR & STRUCTURE

LE DOMAINE

C'EST L'HISTOIRE DE
BÂTISSEUR.S.E.S. QUI N'OUBLIENT
JAMAIS, NI L'HUMILITÉ DE LA FERME
DE LEURS ARRIÈRE-GRANDS-
PARENTS, NI L'AUDACE
NÉCESSAIRE POUR CRÉER MAIS
AUSSI PRENDRE RÉELLEMENT LE
TEMPS DE VIVRE CETTE DOLCE
VITA DISTINCTIVE DE NOTRE SUD
DE LA FRANCE, LE TOUT RACONTÉ
AVEC CET HUMOUR
PAGNOLESQUE QUI NOUS EST
CHER.

L'ÉQUIPE

LA FAMILLE PIALLAT

FONDATEURS ET GÉRANTS :

LAURE & PHILIPPE PIALLAT

ACCOMPAGNÉS DÉSORMAIS DE
LEURS DEUX FILLES CLARA & SARAH

LABORATOIRE OENOLOGIQUE :

CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE



LE VIGNOBLE

– SOL SÉDIMENTAIRE AVEC
DES COLLINES DE SAFRES
– SOL À DOMINANTE
SABLEUSE, TOUJOURS AVEC
DE L'ARGILE ET DU
CALCAIRE

L'ASSEMBLAGE

CINSAULT 85 %
GRENACHE 15 %

LA VINIFICATION

– PRESSURAGE DIRECT
– FERMENTATION
ALCOOLIQUE EN CUVES
INOX THERMO-RÉGULÉES
À BASSE TEMPÉRATURE

SERVICE

– À DÉGUSTER DANS LES
DEUX ANS
– LA TEMPÉRATURE DU
SERVICE DOIT ÊTRE
COMPRISE ENTRE 8 ET 10° C

Adamantis

LE VIN

MILLÉSIME : 2021

VISUEL : BRILLANT JAUNE CLAIR

NEZ : FLEURS BLANCHES

EN BOUCHE : ABRICOT, ANANAS,

TRÈS FLORAL SUR UNE TRAME
FINEMENT VÉGÉTALE (LÉGÈRE ET
AGRÉABLE ASTRINGENCE)

FINESSE & PUISSANCE

LE DOMAINE

C'EST L'HISTOIRE DE
BÂTISSEUR.S.E.S. QUI N'OUBLIENT
JAMAIS NI L'HUMILITÉ DE LA FERME
DE LEURS ARRIÈRE-GRANDS-
PARENTS, NI L'AUDACE
NÉCESSAIRE POUR CRÉER MAIS
AUSSI PRENDRE RÉELLEMENT LE
TEMPS DE VIVRE CETTE DOLCE
VITA DISTINCTIVE DE NOTRE SUD
DE LA FRANCE, LE TOUT RACONTÉ
AVEC CET HUMOUR
PAGNOLESQUE QUI NOUS EST
CHER.

L'ÉQUIPE

LA FAMILLE PIALLAT

FONDATEURS ET GÉRANTS :

LAURE & PHILIPPE PIALLAT
ACCOMPAGNÉS DÉSORMAIS DE LEURS
DEUX FILLES CLARA & SARAH

LABORATOIRE OENOLOGIQUE :
CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE



LE VIGNOBLE

- SOL SÉDIMENTAIRE AVEC
DES COLLINES DE SAFRES
- SOL À DOMINANTE
SABLEUSE, TOUJOURS AVEC
DE L'ARGILE ET DU
CALCAIRE

L'ASSEMBLAGE

ROUSSANNE 50 %
MARSANNE 50 %

LA VINIFICATION

- PRESSURAGE ET
DÉBOURBAGE À FROID.
- FERMENTATION
ALCOOLIQUE ET L'ÉLEVAGE
EN CUVE INOX SUR LIES
FINES

SERVICE

- À DÉGUSTER DANS LES 2 À 6
ANS
- LA TEMPÉRATURE DU SERVICE
DOIT ÊTRE COMPRISE ENTRE 16
ET 18° C
- À ACCOMPAGNER AVEC DES
PLATS ÉVOLUÉS : THON,
POISSONS DE CARACTÈRE,
PLATS EN SAUCE, ÉPICES

La Piellat Mélano

LE VIN

MILLÉSIME : 2017

VISUEL : ROUGE RUBIS, FLUIDE

NEZ : LE SUD, LE SOLEIL, FRUITS CUITS

EN BOUCHE : – LA GRENACHE COMME ON L'ATTEND, PURE.

– FINESSE DE LA TEXTURE AVEC DES TANINS FINEMENT PRÉSENTS

– FRAÎCHEUR DE LA LONGUEUR EN BOUCHE

– GARRIGUE, FRUITS ROUGES ET POIVRE

LE DOMAINE

C'EST L'HISTOIRE DE BÂTISSEUR.S.E.S. QUI N'OUBLIENT JAMAIS NI L'HUMILITÉ DE LA FERME DE LEURS ARRIÈRE-GRANDS-PARENTS, NI L'AUDACE NÉCESSAIRE POUR CRÉER MAIS AUSSI PRENDRE RÉELLEMENT LE TEMPS DE VIVRE CETTE DOLCE VITA DISTINCTIVE DE NOTRE SUD DE LA FRANCE, LE TOUT RACONTÉ AVEC CET HUMOUR PAGNOLESQUE QUI NOUS EST CHER.

L'ÉQUIPE

LA FAMILLE PIALLAT

FONDATEURS ET GÉRANTS :

LAURE & PHILIPPE PIALLAT
ACCOMPAGNÉS DÉSORMAIS DE LEURS
DEUX FILLES CLARA & SARAH

LABORATOIRE OENOLOGIQUE :
CHÂTEAU DESUZE-LA-ROUSSE

LE VIGNOBLE

– SOL SÉDIMENTAIRE SUR LES TERRASSES DE COLLINES DE SAFRES

– SOL À DOMINANTE ARGILO-CALCAIRE, GALETS ROULÉS ET CAILLOUTIS

– ÂGE MOYEN DES VIGNES : 45 ANS

L'ASSEMBLAGE

GRENACHE 85 %

SYRAH 15 %

LA VINIFICATION

– CUVASON TRADITIONNELLE, DÉLESTAGE, REMONTAGE.

– ELEVAGE CUVE BÉTON

SERVICE

– À DÉGUSTER DANS LES 7 ANS

– LA TEMPÉRATURE DU SERVICE DOIT ÊTRE COMPRISE ENTRE 16 ET 18° C

– À ACCOMPAGNER AVEC DES PLATS SIMPLES ET FINS : VIANDES/LÉGUMES GRILLÉS, SANS SAUCE



Aestivum

LE VIN

MILLÉSIME : 2019

VISUEL : ROUGE RUBIS,

ACCROCHE AU VERRE

NEZ : FOUGUE DE LA SYRAH,

FRAISE DES BOIS, ÉPICES

EN BOUCHE : BELLE FRAÎCHEUR ET

LONGUEUR EN BOUCHE AVEC

UNE NOTE FINALE DE RÉGLISSE

LE DOMAINE

C'EST L'HISTOIRE DE

BÂTISSEUR.S.E.S. QUI N'OUBLIENT

JAMAIS NI L'HUMILITÉ DE LA FERME

DE LEURS ARRIÈRE-GRANDS-

PARENTS, NI L'AUDACE

NÉCESSAIRE POUR CRÉER MAIS

AUSSI PRENDRE RÉELLEMENT LE

TEMPS DE VIVRE CETTE DOLCE

VITA DISTINCTIVE DE NOTRE SUD

DE LA FRANCE, LE TOUT RACONTÉ

AVEC CET HUMOUR

PAGNOLESQUE QUI NOUS EST

CHER.

L'ÉQUIPE

LA FAMILLE PIALLAT

FONDATEURS ET GÉRANTS :

LAURE & PHILIPPE PIALLAT

ACCOMPAGNÉS DÉSORMAIS DE LEURS

DEUX FILLES CLARA & SARAH

LABORATOIRE OENOLOGIQUE :

CHÂTEAU DESUZE-LA-ROUSSE

LE VIGNOBLE

– SOL SÉDIMENTAIRE SUR LES
TERRASSES DE COLLINES DE
SAFRES

– SOL À DOMINANTE ARGILO-
CALCAIRE, GALETS ROULÉS ET
CAILLOUTIS

– ÂGE MOYEN DES VIGNES : 45 ANS

L'ASSEMBLAGE

SYRAH 85 %

GRENACHE 15 %

LA VINIFICATION

– CUVASON

TRADITIONNELLE, DÉLESTAGE,
REMONTAGE.

– ELEVAGE CUVE BÉTON

SERVICE

– À DÉGUSTER DANS LES 10 ANS

– LA TEMPÉRATURE DU SERVICE
DOIT ÊTRE COMPRISE ENTRE 14
ET 15° C, VOIRE LÉGÈREMENT
RAFRAÎCHI L'ÉTÉ

– À ACCOMPAGNER AVEC UNE
CHARCUTERIE TRÈS TRAVAILLÉE
COMME DU SERRANO. CE VIN
LUI APPORTERA UNE CERTAINE
LÉGÈRETÉ



La Rabasse

LE VIN

MILLÉSIME : 2015

VISUEL : ROUGE RUBIS, LÉGÈREMENT TUILÉ, FLUIDE, PLUS DENSE QUE LES DEUX AUTRES ROUGES DE LA MAISON

NEZ : MINE DE CRAYON, SUCROSITÉ SOUS-JACENTE, ARÔMES DE VERMOUTH (PLANTES, RACINES, FLEURS)

EN BOUCHE : ON SENT LE TRAVAIL DU BOIS SUR LES ÉPICES, LES FRUITS NOIRS CUITS ET LES NOTES DE RÉGLISSE.

TRÈS LONG SUR LES FRUITS ET LA GOURMANDISE AVEC UNE FIN SUR LE MIEL, COMME SI ON ÉTAIT DANS LA RUCHE-MÊME

LE DOMAINE

C'EST L'HISTOIRE DE BÂTISSEUR.S.E.S. QUI N'OUBLIENT JAMAIS NI L'HUMILITÉ DE LA FERME DE LEURS ARRIÈRE-GRANDS-PARENTS, NI L'AUDACE NÉCESSAIRE POUR CRÉER MAIS AUSSI PRENDRE RÉELLEMENT LE TEMPS DE VIVRE CETTE DOLCE VITA DISTINCTIVE DE NOTRE SUD DE LA FRANCE, LE TOUT RACONTÉ AVEC CET HUMOUR PAGNOLESQUE QUI NOUS EST CHER.

L'ÉQUIPE

LA FAMILLE PIALLAT

FONDATEURS ET GÉRANTS :

LAURE & PHILIPPE PIALLAT
ACCOMPAGNÉS DÉSORMAIS DE LEURS
DEUX FILLES CLARA & SARAH

LABORATOIRE OENOLOGIQUE :
CHÂTEAU DESUZE-LA-ROUSSE

LE VIGNOBLE

- SOL SÉDIMENTAIRE SUR LES TERRASSES DE COLLINES DE SAFRES
- SOL À DOMINANTE ARGILO-CALCAIRE, GALETS ROULÉS ET CAILLOUTIS
- ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ANS

L'ASSEMBLAGE

GRENACHE 50%
SYRAH 20%
CARIGNAN 15%
MOURVÈDRE 15%

LA VINIFICATION

- CUIVISON TRADITIONNELLE, DÉLESTAGE, REMONTAGE.
- ELEVAGE EN Foudre 12/18 MOIS

SERVICE

- À DÉGUSTER DANS LES 3 À 5 ANS
- LA TEMPÉRATURE DU SERVICE DOIT ÊTRE COMPRISE À 18° C
- À ACCOMPAGNER AVEC TOUT TYPE DE VIANDE, MAIS AUSSI UN LOUP AU FOUR AVEC SA SAUCE AU VIN ROUGE, UNE TAGINE D'AGNEAU AVEC SES ÉPICES ET SES CONFITS OU UNE VIANDE DORÉE FARCIE

