



CÔTES DU RHÔNE, LES PIOUS

RÉMI POUIZIN

FRANCE, RHÔNE

Le Domaine Dieu Le Fit est une propriété familiale qui appartient à la famille Pouizin depuis 1922. Durant le 20ème siècle, le travail fourni par Paul Pouizin et ses enfants a favorisé l'extension des surfaces agricoles et de la bâtisse Provençale. En 2000, la construction d'un chai de vinification et d'élevage des vins par le petit fils, Jean-Louis, et son fils Rémi donne une nouvelle orientation au domaine.

Le vignoble de 50 ha est établi sur trois types de terroirs: des grès du miocène (terres noires argileuses sur un mètre et gravillonneuse en profondeur), des terres noires caillouteuses avec graviers en profondeur et des sols de garrigue (terre rouge et galets roulés, argiles et cailloux en profondeur). Le sol est chaud à la surface, permettant une bonne maturité du raisin. La palette des cépages est large: grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, carignan en rouge ; viognier et roussanne en blanc. Rémi Pouizin travaille au coeur d'un vignoble d'exception, entre vignes et lavande. Il cultive ses vins en agriculture biologique mais utilise également la biodynamie. Attaché à son terroir, il écoute attentivement la nature. Les traitements à la vigne sont presque inexistantes, juste quelques passages de bouillie bordelaise, loin des normes utilisées habituellement.

[Découvrez le Domaine](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Nature

Superficie totale: 50 hectares

Sol: terres calcaires de Piolas, terre noire et gravier

Encépagement: grenache 75 %, syrah 25 %

Vendange: manuelle

Certifié biologique

DANS LE CHAI

Vinification: vendange égrappée, cuvaision de 8 à 15 jours. Vinification permettant de conserver les arômes de fruits du raisin et d'obtenir de la rondeur.

Élevage: cuve en béton.

MODE D'EMPLOI

Service: 15-16°c

Potentiel de garde: 4-5 ans

Notes de dégustation: robe rubis vif à notes violine de bonne intensité. Arômes de fruits rouges, cassis, myrtilles, poivre. Belle structure, vin rond, gras, expressif, finale épicée, tanins enrobés et longueur en bouche.

À table avec: un vin souple et généreux, qui accompagnera de nombreux mets quotidiens ou festifs : gratins, volailles, grillades, tartes salées ou pizzas au feu de bois.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca