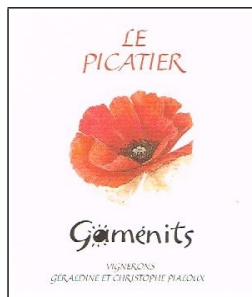


LE PICATIER
Géraldine et Christophe PIALOUX
167 route du Picatier
42370 SAINT HAON LE VIEUX
04 77 62 19 95
06 20 92 30 90

✉ pialoux.picatier@gmail.com

Surface : 8,5 Ha
Sol : Granitique, sableux
Altitude : 400 m
Méthode culturale depuis 2019 :
taille douce montante, traitements uniquement par
les plantes (tisanes, macérations, décoctions),
abandon du cuivre et du soufre
Méthode de vinification naturelle sans aucun ajout
sur toutes les cuvées

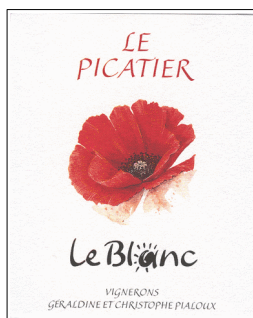


Gaménits 2018 12 €

Cépage : gamay
Vignes de 50 ans
Vendanges en grappes entières, macération 2 mois avant pressurage
Elevage 50 % fûts et 50 % cuve
Minéral, poivré épicé
Carafer si gaz
Boire à 16/18 °C

Tutu v'là l'été 10 €

Cépage : gamay
Vignes de 30 ans
Vendanges en grappes entières, macération 2 jours avant pressurage
Fin de fermentation en 1/2 muits jusqu'à 5 g de sucre résiduel
Passage au froid extérieur avant mise en bouteille
Légèrement perlant
Boire à 10/12 °C

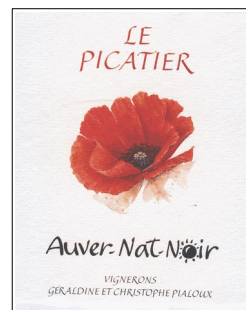


Le blanc 2019 16 €

Cépage : chardonnay
Vignes de 50 ans
Vendanges en grappes entières, macération avant pressurage
Elevage 50 % fûts et 50 % cuve
Boire à 10/12 °C

Auver nat noir 2019 20 €

Cépage : pinot noir
Vignes de 50 ans
Vendanges égrappées, macération plusieurs semaines avant pressurage
Elevage en cuve
Carafer si vous voulez
Boire à 18° C
Arômes de prunes et figes mûres, vin rustique car encore un peu jeune



Marie Jeanne 2019 20 €

Cépage : gamay
Vignes de 90 à 150 ans
Vendanges égrappées, macération 1 mois avant pressurage
Elevage en fûts
A carafier si gaz
Boire à 16/18 °C
Vin floral, épicé, poivré fruité