



## Le Titi - David Charprier Plan de Dieu

2022

● Vallée du Rhône  
Côtes du Rhône-Villages AOP

- **Format** : .....75cl VC- carton de 12
- **Taux d'alcool** : .....14,5°
- **Allergène** : .....Sulfites

### Cépage

80% Grenache, 20% Syrah

# Souple et velouté



## Domaine

Ce Titi est produit par David Charpentier, fils et petit-fils de vigneron. Ses 40 ha sont situés dans la partie nord du superbe terroir du Plan de Dieu, contigüe au Cru Cairanne. C'est un plateau au terroir très filtrant, constitué de terres rouges sur un socle calcaire compact.



## Vinification

Récolte manuelle. Vendange éraflée à 90%, puis mise en cuves béton. Quelques délestages pendant la fermentation alcoolique, puis une infusion (chapeau de marc immergé) durant 10 à 12 jours. Assemblage des vins de goutte et de presse et élevage en cuves béton.



## Dégustation

Plein, charnu, aux tanins enrobés, nez de pâte de fruit, de garrigue, thym, laurier.



## Conseil de service

Servir vers 16°C, avec des planches de charcuteries ou de fromages, des grillades, des braisées, une daube de bœuf aux herbes, un tagine d'agneau...