

Grand Terroir Pic Saint Loup

Vignoble | Languedoc

AOC | Coteaux du Languedoc Pic St Loup

Typicité | Sec

Fournisseur | Gérard Bertrand



TERROIR

Sol argilo-calcaire. Vignoble entouré de falaises calcaires, ensoleillé, bénéficiant de vents frais.

CÉPAGE

Syrah, Mourvèdre, Grenache

VINIFICATION

Traditionnelle. Macération d'une durée de 3 à 4 semaines. 33% du vin est élevé 9 mois en barriques alors que l'autre partie est conservée en cuve pour garder le caractère fruité.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur

Robe rouge grenat.

Nez

Nez aux arômes floraux typés en thym et fruits rouge avec quelques notes réglissées, de tapenade d'olives noires et de cerise kirshée.

Bouche

Bouche d'une belle minéralité qui se caractérise par son amplitude et la finesse de ses tanins.

ACCORDS METS

Gibiers, Viandes rouges en sauce, Viandes rouges grillées, Fromages à pâte dure, Fromages à pâte molle

SERVICE IDÉALE



18°C



CARTE DES VINS

Un vin concentré rond, aux notes élégantes de fruits mûrs (cassis, mûres), de thym et d'épices.

