

Sentier du Loup
AOP PIC SAINT LOUP

ASSEMBLAGE

Syrah 50% et de Grenache Noir 50%

TERROIR

La Montagne du Pic Saint-Loup, qui donne son nom à l'appellation, est le premier relief aux pieds du massif des Cévennes. Caractérisé par ses sols de garrigues, calcaires, pauvres et sèches.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves béton thermo régulées. La fermentation alcoolique s'accompagne de nombreux remontages pour assurer une extraction optimale des tanins et des arômes. La macération post-fermentaire dure plusieurs semaines afin de fondre les tanins et d'obtenir une parfaite harmonie.

DEGUSTATION

Robe rouge aux reflets grenat. Nez intense sur les notes de garrigues et d'épices, le poivre gris et le girofle sont présents. La bouche se caractérise par une attaque ronde et suave. Les arômes de fruits rouges mûrs sont dominants. La finale est longue et les tanins soyeux.

SERVICE

Température de service 17°C à 19°C. Accompagne idéalement un filet mignon aux champignons, un conté jeune ou un brie de Meaux.

GARDE

Exprime tout son potentiel dès aujourd'hui, peut vieillir 4 à 5 ans

GENCODS

Bouteille : 3760188392164

Carton : 3760188392171

