



MAS DE FOURNEL

Cuvée « PIERRE »

AOP Pic Saint Loup



Agé de 86 ans, Gérard Jeanjean, aîné des vignerons du Pic Saint Loup, dirige encore son vignoble et son exploitation de main de maître. En 1996, après trente-cinq ans d'une carrière professionnelle passée dans le transport de vin, Gérard Jeanjean, alors âgé de 66 ans, ne faisait pas valoir ses droits à la retraite et décidait de reprendre en main la direction du domaine familial.



Cépages : 70% Syrah - 30% Grenache
De couleur rouge, rendement de 25hl/ha.



Terroir : Sol argilo-calcaire. Climat chaud et sec méditerranéen.



Vinification : Récolte déterminée à partir d'un suivi phénolique et dégustations des baies. Cueillette manuelle et tri du raisin. Vignification traditionnelle avec maîtrise des températures.



Dégustation : Un vin d'une couleur sombre, presque noire, au bouquet élégant et puissant de garrigue (cade, laurier, genièvre), de cerise et de poivre. La bouche séduit par son équilibre entre douceur des fruits confiturés et fraîcheur.



Alliance Gastronomique : Dégustation à 16°C après décantation en carafe. Ce vin accompagnera idéalement des viandes rouges et blanches, des plats méditerranéens et fromages.