



*Vin de caractère exprimant pleinement la puissance et la structure du terroir du Pic Saint Loup*



**Cépages** : 80% Syrah - 20% Grenache. De couleur rouge.



**Terroir** : Galets roulés et argiles sableuses.



**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte manuelle et tri des raisins. Vinification traditionnelle et thermo régulée. Elevage 6 mois en fût de chêne.



**Dégustation** : Belle robe grenat. Nez complexe et élégant, Aux senteurs de fruits rouges et d'épices. La bouche ample et ronde, présente une belle structure, avec des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices, et de cacao. La finale est longue, persistante, avec des tanins soyeux et délicats.



**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 17 et 18°C. Vous savourerez ce vin avec des grillades, rôtis, salades composées et fromages à pâte molle.