

LA DANSE DU LOUP

Cuvée « CARACTERE »

AOP Pic Saint Loup



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



Cépages : 80% Syrah - 20% Grenache.



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 violacée. Joli nez complexe et élégant où se mêlent des notes de fruits noirs bien mûrs, et d'épices. La bouche ample, présente une belle structure, où s'expriment des arômes de garrigue, d'épices accompagnés de gras, et d'une trame veloutée. La finale se prolonge sur de belles notes épicées avec des tannins fondus. C'est un vin qui a du caractère.



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