

AOP Pic Saint Loup 2024



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Mourvèdre, Grenache

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 30 hl/ha

Le vignoble est situé sur un sol argilo-calcaire au cœur de la zone d'appellation du Pic Saint Loup. A 30 km au Nord de Montpellier, il bénéficie d'un climat plus enclin aux précipitations que le reste du Languedoc et se caractérise par de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit en été. Ce microclimat permet d'apporter la fraîcheur typique de ce terroir.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triée, vinification traditionnelle avec contrôle des températures. Travail du vin via remontages et pigeages, cuvaison de trois semaines. Élevage en cuve.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

ÉLÉGANCE & FINESSE



Rouge grenat soutenu



Expressif, évoque les épices, la garrigue, l'olive noire et la violette



Fraîche, équilibrée, notes de cassis et de cacao. Structure tannique soyeuse



ACCORDS METS & VINS

Côte de bœuf de l'Aubrac grillée et assaisonnée d'Herbes de Provence.

La touche Vegan : Caviar d'aubergines à l'ail noir.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 828

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 570 bouteilles / 5 rangs x 19 cartons

EAN Bouteille : 3380330005324 - EAN Carton : 3380330005331



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS