

AOP Pic Saint Loup

Le Pic Saint Loup, une terre de légende... Au cœur d'une nature préservée entre la Méditerranée et les Cévennes, ce vignoble réputé offre des vins de caractère qui allient puissance et fraîcheur.



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache, Cinsault

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 30hl/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 soumis 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.

Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.




NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

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 : 570 bouteilles / Palette : 5 rangs x 19 cartons

EAN Bouteille : 3380330005324

EAN Carton : 3380330005331

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW