

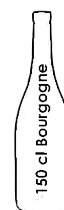


Closerie du Pic

PIC SAINT LOUP

2014

Robe limpide et brillante pétale de rose. Le nez est intense sur des agrumes et des notes de fleurs blanches. La bouche est désaltérante, gourmande et généreuse. Les arômes de framboise et de fraise se mélangent à des arômes floraux (rose, fleur blanche).



Appellation : AOP Languedoc



Terroir : Pic Saint Loup
Sol : Côteaux exposés sud, climat méditerranéen, sol argilo-calcaire et marnes



Couleur : Rosé (millésime 2014)
Cépages : Syrah / Grenache



Élevage : En cuve inox 3 mois.
Rendement : 45hl/ha
Vinification : Pressurage direct. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures (13°/15°)

T°

Température de service : 8°c - 10°c



Accords mets/vins : Apéritif, salade, risotto, cuisine méditerranéenne ...

