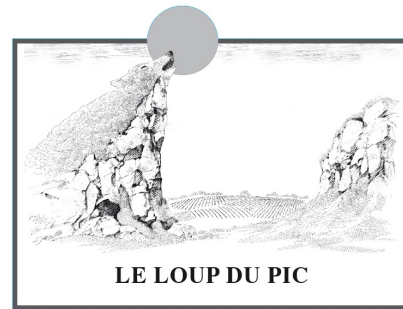


Degré  
d'alcool :  
**13,5°**

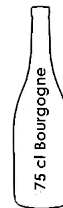
# Le Loup du Pic PIC SAINT-LOUP 2013

Robe **grenat**. Le nez est élégant, marqué par des arômes de **fruits rouges** très mûrs avec des notes de **cacao**. La bouche est ample et généreuse, les tanins sont parfaitement fondus.



LE LOUP DU PIC

**PIC SAINT LOUP**



75 cl Bourgogne



**Appellation** : AOP Pic Saint Loup



**Terroir** : Contrefort du Pic Saint Loup  
**Sol** : Côteaux exposés sud. Climat méditerranéen. Sol argilo-calcaire et marnes.



**Couleur** : Rouge (millésime 2013)  
**Cépages** : Syrah / Grenache



**Élevage** : Seule une faible partie du Syrah a été élevée en barriques pendant 12 mois, le reste est élevé en cuve. L'assemblage est réalisé quelques mois avant la mise en bouteille.

**Rendement** : 45hl/ha

**Vinification** : La vendange est égrappée et foulée. 30 jours de macération pour la Syrah et 20 jours pour le Grenache.

**T°**

**Température de service** : 14°C - 18°C  
Peux se boire légèrement frais.



**Accords mets/vins** : Viandes grillées, cuisine estivale, charcuterie, fromages, ...

