

Situé à 30 km au nord-est de Montpellier, le terroir de nos Pic Saint-Loup s'étend sur 60 ha au total.



Ce terroir, composé essentiellement de calcaire éclaté, confère à nos vins richesse, relief et fraîcheur.

Château Lavabre

Cépages



Syrah 70 %

Grenache 30 %

Rendement : 25 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire et marnes
Coteaux exposés Sud

Vinification



Vendange manuelle en
cagettes, triée, égrappée
Extraction douce
Macération de 3 semaines

100 % des syrahs élevés en
barrique neuve 14-18 mois

100 % du grenache élevé en
cuve bois 14 mois

Robe sombre avec un nez
de fruits noirs.

La bouche est riche et généreuse, avec une belle palette aromatique de fruits rouges et noirs, boisée.
Une belle finale équilibrée

Alliances : charcuteries, viandes rouges, côte de



Température de Service Conseillée : 16 – 17°C

*Potentiel de Garde : 5 à 10 ans

*Sous condition de pouvoir garder vos vins à température constante et une bonne hygrométrie.

