



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

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

CLOS DU PIC



Syrah

Grenache

Pendement : 25 hl/ha



Argilo-calcaire et marnes
Coteaux exposés Sud



Cépages vinifiés et élevés séparément.

Vinification traditionnelle en fûts neufs pour les Syrah et de 2 vins pour les Grenache

Robe couleur encre aux reflets sang, offre un nez puissant de framboise, violette, cassis, vanille, bois toasté

La bouche, ample, met en exergue des tanins soyeux, des fruits noirs et un boisé séduisant

Alliances : Canard, Cassoulet, Côte de bœuf, gibier, agneau au romarin, camembert....

Température de Service Conseillée : 16 – 18°C

*Potentiel de Garde : 10 ans, à carafier

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



Cépages

Sol

Vinification

