

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.

LA CLOSERIE DU PIC

Cépages



Grenache (70%)

Syrah (30%)

Rendement : 45 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire et marnes
Coteaux exposés Sud

Vinification



Pressurage direct

Débourbage statique à froid

Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures (13-15°)

Cuve inox



La couleur claire, pétale de rose, offre un nez ayant une belle intensité et de longueur avec des arômes de fleur d'oranger, melon et agrumes.

La bouche, désaltérante et fraîche, nous offre aussi des arômes épicés, de fruits rouges

Alliances : apéritifs, salades, planchas, poissons grillés, risotto...

Température de Service Conseillée : 8 – 10°C

*Potentiel de Garde : à boire dans les 2 ans

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

